

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ
ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.14 Гостиничное дело и примерной программы профессионального модуля

Рекомендована к использованию:

Михайлова Т.В., директор отдела персонала отель «Коринтия» СПб

Разработчики:

Сидорова Е.В., преподаватель СПб ГБПОУ «Петровский колледж»

Попова М.В., преподаватель СПб ГБПОУ «Петровский колледж»

Овсянкина О.И., преподаватель СПб ГБПОУ «Петровский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности подготовки 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОВД): организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
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
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

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными и общими компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт, умения и знания:

Результаты (освоенные ПК и ОК)	Код и наименование практического опыта	Код и наименование умений	Код и наименование знаний
ПК 2.1 ОК 01-04 ОК 07 ОК 09-11	ПО1 Планирование, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале	У1 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса	31 Задачи, функций и особенности работы службы питания
			32 Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса
		У2 Оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале	33 Особенности организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания
		У3 Определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке	34 Требования к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены
			35 Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания <i>313 Правила обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания</i>
ПК 2.2 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	ПО2 Разработка операционных процедур и стандартов службы питания	У4 Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале	33 Особенности организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания
		У5 Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания	38 Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания
			39 Этапы процесса обслуживания
			310 Регламенты службы питания 311 Критерии и показатели качества обслуживания

		<i>313 Правила обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания</i>
ПО3 Организация и стимулирование деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	У1 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса	33 Особенности организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания
	У6 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	36 Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке
		37 Технологии организации процесса питания
	<i>У8 Выполнять обслуживание потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания</i>	<i>313 Правила обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания</i>
ПО4 Оформление документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке	У5 Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания	32 Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса
	У6 Организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы	36 Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке

		питания, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 2.3 ОК 01-04 ОК 06	ПО5 Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	У1 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса	311 Критерии и показатели качества обслуживания
		У6 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	312 Методы оценки качества предоставленных услуг
			36 Профессиональная терминология службы питания на иностранном языке
		У7 Контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	312 Методы оценки качества предоставленных услуг
		У8 <i>Выполнять обслуживание потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания</i>	<i>313 Правила обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания</i>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена расщедоточенная практика)	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01-ОК 06	МДК. 02.01. Организация деятельности сотрудников службы питания	212	30	24		182				
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 07, ОК 09-ОК 10	МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессионально коммуникации для службы питания	46	8	8		38				
	Всего:	420	38	32		220				144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала	Лабораторные, практические и контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Обязательная учебная нагрузка (час)		Самостоятельная работа	Умения, знания		Информационно-техническое обеспечение		Формы и виды контроля
			Теоретические	Лабораторно-практические		У	З	Информационные источники	Средства обучения	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК. 02.01. Организация деятельности сотрудников службы питания										
Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале										
Тема 1.1. Виды предприятий общественного питания	1. Типы предприятий общественного питания. Признаки, определяющие тип предприятия общественного питания 2. Характеристики предприятий общественного питания: рестораны, кафе, бары 3. Структура ресторана	Работа 1.	2	4	26	-	33	1.1	1.1.	Проверка выполнения работы 1 и обсуждение результатов
Тема 1.2. Организационная деятельность предприятий общественного питания	1. Нормативно-правовая база предприятий питания 2. Правила оказания услуг общественного питания 3. Должностные обязанности руководителя ресторана 4. Требования, предъявляемые к руководителю ресторана 5. Организация производственного процесса	Работы 2.О., 3.О., 4.О., КР.1.	2	8	26	У1 У2 У4	32 34 35 37	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1.	Проверка выполнения работ 2.О., 3.О., 4.О., КР.1.

	6. Организация технологических и трудовых процессов. 7. Организация материально-технической базы предприятия 8. Организация работы цехов предприятий общественного питания 9. Производственно-технологическое оборудование 10. Организация производства продукции на предприятиях общественного питания, санитарные правила производства и реализации кулинарной продукции 11. Особенности производства отдельных видов кулинарной продукции									
Тема 1.3. Организация труда персонала предприятий	1. Основные задачи рациональной организации труда 2. Организация рабочих мест и их обслуживание 3. Нормирование труда 4. Профессиональные компетенции персонала. 5. Стандарты обслуживания 6. Управление персоналом предприятий общественного питания	Работы 5., 6.О., 7.О., 8.О., 9.О., КР.2.	2	12	26	У2 У3 У4 У5	33 34 38 39 310 311	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1- 2.19.	Проверка выполнения работ 5., 6.О., 7.О., 8.О., 9.О., КР.2.
Раздел 2. Организация, осуществление и контроль специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса										
Тема 2.1. Особенности организации и контроля обслуживания в	1. Классификация услуг. 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях питания 3. Особенности подготовки к обслуживанию потребителей в	Работы 10.О., 11.О., КР.3.			26	У2	37 313	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1- 2.19.	Проверка выполнения работ 10.О., 11.О., КР.3.

организациях общественного питания	организациях общественного питания разных типов и классов 4. Материально-техническое оснащение торговой деятельности. Оборудование торговых залов									
Тема 2.2. Информационное обеспечение процесса обслуживания	1. Назначение и виды меню 2. Барное меню алкогольное 3. Барное меню безалкогольное 4. Карта вин 5. Карта коктейлей ресторана 6. Принципы составления меню	Работа 12.О.			26	У1	33	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1- 2.19.	Проверка выполнения работы 12.О.
Тема 2.3. Организация подготовки и обслуживания потребителей в организациях общественного питания	1. Основные элементы обслуживания 2. Организация процесса обслуживания в зале. 3. Критерии и показатели качества обслуживания 4. Правила подачи продукции сервис-бара. 5. Работа сомелье 6. Основные методы подачи блюд 7. Завершающий этап обслуживания 8. Работа с гостями после их обслуживания	Работы 13.О., 14.О., 15, 16, 17.			26	У1 У2 У6 У7 У8	33 311 312 313	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1- 2.19.	Проверка выполнения работ 13.О., 14.О., 15., 16., 17.

Тема 2.4. Специальные виды услуг и формы их обслуживания	1. Формы и технологии обслуживания туристов 2. Особенности подготовки «шведского стола» 3. Особенности обслуживания по типу «шведский стол» 4. Особенности питания иностранных туристов 5. Особенности обслуживания иностранных туристов 6. Организация работы службы рум-сервис 7. Контроль работы службы рум-сервис	Работа 18.		26		33	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1-2.19.	Проверка выполнения работы 18.
Тема 2.5. Управление работой официантов на приемах и банкетах	1. Особенности организации банкета с полным обслуживанием официантами 2. Особенности банкета-фуршета 3. Управление процессом подготовки и обслуживания банкета-фуршета 4. Банкет-коктейль. Особенности подготовки и обслуживания 5. Банкет-чай 6. Банкет с частичным обслуживанием официантами 7. Обслуживание комбинированных приемов и банкетов 8. Особенности организации кейтеринга 9. Управление процессом подготовки и обслуживания кейтеринга	Работы 19.О., 20.О., 21.О.		26	У2	33	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1-2.19.	Проверка выполнения работ 19.О., 20.О., 21.О.

Тема 2.6. Психология и этика профессиональной деятельности	1. Правила ресторанного этикета 2. Деловое общение с коллегами и потребителями 3. Психология коллектива 4. Психологические особенности руководства деятельностью предприятий общественного питания	Работа 22.О.			26	У4	31 32	1.1-1.2 2.1-2.4	1.1. 2.1- 2.19.	Проверка выполнения работы 22.О.
МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессионально коммуникации для службы питания										
Раздел 3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на иностранном языке										
Тема 3.1. Предоставление питания	1. Представление питания 2. Room service 3. Обслуживание клиента в баре 4. Услуги ресторанной службы 5. Бронирование ресторанного обслуживания	Заполнение и обработка заявок и бланков Составление алгоритма обслуживания гостей в службе рум-сервис.		2	4	У1 У2 У6 У7 У8	33 311 312 313	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Тема 3.2. Обслуживание клиентов	1.Обслуживание клиентов 2.Столовые приборы 3.Ресторанный этикет 4.Рекомендации клиенту: помощь в выборе блюд 5.Прием заказа 6.Описание блюда 7.Заказ десерта 8.Оплата счета 9.Разрешение конфликтной ситуации	Выписка счетов, внесение изменений в счет, производство расчетов с клиентом.		2	4	У1 У2 У6 У7 У8	33 311 312 313	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Тема 3.3. Предоставление дополнительных услуг	Предоставление дополнительных услуг	Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресторане отеля.		2	4	У1 У2 У6 У7 У8	33 311 312 313	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Раздел 4. Деятельность сотрудников службы питания										

Тема 4.1. Профессии в ресторанном бизнесе	1.Персонал ресторана 2.Обязанности работника ресторана 3.Персонал кухни	Составление перечня Обязанностей работника ресторана и кухни		2	4	У1 У2 У6 У7 У8	33 311 312 313	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Тема 4.2. Подготовка персонала к работе	1. Требования к работникам кухни 2. Техника безопасности на кухне 3. Санитарное состояние кухни 4. Приготовление блюд	Составление памятки по технике безопасности на кухне			4	У1 У2 У6 У7 У8	33 311 312 313	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Раздел 5. Обеспечение деятельности ресторанной службы										
Тема 5.1. Оборудование кухни	Кухонная утварь				6	У1 У2 У6 У7 У8	33 311 312 313	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Тема 5.2. Обеспечение ресторанной службы продуктами	Заказ и хранение продуктов питания				6	У1 У2 У6 У7 У8	33 311 312 313	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Тема 5.3. Проблемные ситуации	Проблемы в кухне	Работа Решение конфликтных ситуаций в ресторане отеля. Отработка лексики			6	У1 У2 У6 У7 У8	33 311 312 313	1.3-1.5	1.1. 2.1- 2.19.	
Всего часов			6	32	220					
Учебная практика	Виды работ - изучение процедуры планирования потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке; - анализ результатов деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; - ознакомление с правилами определения численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с установленными нормативами; - изучение процесса планирования потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания; - изучение законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;									Защита отчета по практике

	<ul style="list-style-type: none"> - изучение процессов 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; - изучение регламентов службы питания; - изучение фонда нормативных и технических документов службы питания на современном уровне; - изучение текущих планов и стандартов гостиницы; - ознакомление с процессом координации деятельности сотрудников службы питания; - изучение информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. на иностранном языке; - изучение процесса контроля деятельности сотрудников службы питания в соответствии с представлением специальных видов услуг, с нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания, в т.ч. на иностранном языке; - ознакомление с особенностями разработки, корректировки и контроля стандартов обслуживания и продаж; - изучение процесса разработки и внедрения критериев оценки качества обслуживания; - изучение процесса решения вопросов, возникающих в незапланированной ситуации; - изучение процесса оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания; - изучение процесса оценки и контроля качества предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса. 	
Производственная практика (по профилю специальности)	Виды работ <ul style="list-style-type: none"> - принять участие в планировании шведского стола и/или иного мероприятия, проводимого службой питания отеля (банкета, фуршета и т.п.) - принять участие в организации проведения шведского стола и/или иного мероприятия, проводимого службой питания отеля (банкета, фуршета и т.п.) - принять заказ, обслужить гостя и произвести расчет гостя при помощи pos-оборудования на русском и/или иностранном языке - принять участие в разработке операционных документов - принять участие в контроле процесса обслуживания гостя официантом в соответствии со стандартами гостиницы - принять участие в контроле проведения шведского стола и/или иного мероприятия, проводимого службой питания отеля (банкета, фуршета и т.п.) 	Защита отчета по практике
Промежуточная аттестация		Экзамен

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие кабинета организации сотрудников службы питания и лаборатории «Учебный ресторан».

1.Оборудование учебного кабинета и лаборатории

1.1.Кабинет организации сотрудников службы питания: мультимедийный проектор, компьютер

2..Лаборатория «Учебный ресторан»:

- 2.1 Кофемолка профессиональная
- 2.2 Кофемашина профессиональная
- 2.3 Винный шкаф
- 2.4 Холодильник двухкамерный
- 2.5 Льдогенератор
- 2.6 Соковыжималка профессиональная универсальная
- 2.7 Соковыжималка профессиональная для цитрусовых
- 2.8 Блендер профессиональный
- 2.9 Цифровые весы для кофе
- 2.10 Тарелки сервировочные
- 2.11 Тарелки столовые
- 2.12 Чайные пары
- 2.13 Фартуки
- 2.14 Скатерти
- 2.15 Барная стойка
- 2.16 Стеллаж
- 2.17 Обеденные столы
- 2.18 Стулья
- 2.19 Раковины

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Основные источники:

1.1 Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 7-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

1.2 Любецкая, Т.Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — ISBN 978-5-406-06591-4. — URL:<https://book.ru/book/930526> (дата обращения: 20.01.2022). — Текст : электронный.

1.3 Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.

1.4 Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

1.5 Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-7926-9.

4.2.2. Основные электронные издания

2.1 Любецкая, Т.Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах :

учебник / Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — ISBN 978-5-406-06591-4. — URL:<https://book.ru/book/930526> (дата обращения: 20.01.2022). — Текст : электронный.

2.2 Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 449 с.

2.3 Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие для СПО / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-9490-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195513> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.4 Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491840> (дата обращения: 20.01.2022).

4.2.3. Дополнительные источники

1. Гостиницы [Электронный ресурс]. URL: <https://web-3.ru/hotel/>
2. Портал про гостиничный бизнес [Электронный ресурс]. URL: <https://prohotel.ru/>
3. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс]. URL: https://restoved.ru/catalog/zhurnal_restorannye_vedomosti/
4. Закон РФ от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 О защите прав потребителей (действующая редакция).
5. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.02 «Организация деятельности сотрудников службы питания» изучается на 2 курсе параллельно идет изучение дисциплины общепрофессионального цикла ОП01. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе, профессионального модуля ПМ01. Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения и ПМ03. Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

В целях реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (решение ситуационных задач, разбора конкретных ситуаций и т.п.).

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, проводимых на предприятиях отрасли и обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика проводится на предприятиях отрасли в конце обучения по МДК. Продолжительность производственной практики – 1 неделя.

Программой предусмотрен текущий контроль по темам, промежуточная аттестация по МДК и квалификационный экзамен по модулю:

- **текущий контроль** по темам осуществляется в форме устных опросов, проведения контрольных работ и путем выполнения практических работ;

- **промежуточная аттестация** по модулю ПМ.02 проводится в конце обучения в форме экзамена (квалификационного), позволяющего проверить сформированность компетенций и готовность к выполнению видов профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» ФГОС

На квалификационный экзамен должны быть представлены:

- отзывы с оценкой по результатам производственной практики
- характеристика студента с места прохождения производственной.

Итогом промежуточной аттестации по модулю должно быть однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен или не освоен».

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные), определяются преподавателем самостоятельно.

При реализации образовательной программы педагог вправе применять интерактивные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.