Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мишкина Л. В.
Должность: директор
Дата подписания: 21.03.2022 09:53:07
Уникальный программный ключ:
8816e64d7bbb2e4cb90358045a91cd7fed713c59

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Тульский колледж строительства и отраслевых технологий»
(ГПОУ ТО «ТКСиОТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УМР
_____ Н.М. Вагнер
«30» июня 2020 года

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

Председатель цикловой методической комиссии
профессий и специальностей социально-экономического профиля
_____М.А. Морозова
«16» июня 2020 года

Тула – 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1552 (регистрационный номер 44974 от 26 декабря 2016 года Министерства юстиции Российской Федерации) и примерной программы профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания (регистрационный номер 43.02.14 – 170717).

Организация-разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Тульский колледж строительства и отраслевых технологий» (далее – ГПОУ ТО «ТКСиОТ»)

Разработчик:
Баранина Алена Игоревна – преподаватель ГПОУ ТО «ТКСиОТ»

Рассмотрена и одобрена цикловой методической комиссией профессий и специальностей социально-экономического профиля, протокол № 5 от « 16 » июня 2020 года.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**4**
2.	**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**6**
3.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**7**
4.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**16**
5.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**19**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело при освоении основного вида профессиональной деятельности: организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.

1.2 Цель и задачи профессионального модуля – требования к знаниям, умениям, практическому опыту

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе изучения профессионального модуля должен

знать:

- задачи, функции и особенности работы службы питания;
- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
- особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- технологию организации процесса питания;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
- этапы процесса обслуживания;
- технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- регламенты службы питания;
- критерии и показатели качества обслуживания;
- методы оценки качества предоставленных услуг.

уметь:

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;

- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в том числе на иностранном языке;
- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
- организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в том числе на иностранном языке;
- контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;

иметь практический опыт в:

- планировании деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- разработке операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулировании деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- оформлении документов и ведении диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
- контроле текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего – 534 часов, в том числе:

междисциплинарный курс – 318часа,

учебная практика – 72 часа,

производственная практика (по профилю специальности) – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности: организация и контроль текущей деятельности работников службы питания, у обучающегося должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции

Код ПК, ОК	Результаты освоения профессионального модуля
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
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
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 языке.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				Практика	
			Всего учебных занятий	в том числе:			Учебная	Производственная *(рассредоточенная практика)*
				лабораторные и практические занятия	курсовой проект (работа) *	самостоятельная работа		
МДК.02.01 Организация питания гостей в процессе проживания		**318**	**318**					
ПК 2.1 – ПК 2.2, ОК 01 – ОК 06	Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале	174	174	60				
ПК 2.3, ОК 07 – ОК 10	Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания	144	144	38				
ПК 4.1 – ПК 4.3 ОК 01 – ОК 05,	Учебная практика *(концентрированная*	**72**					72	

ОК 07, ОК 09, ОК 10	*практика)*							
ПК 4.1 – ПК 4.3 ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10	Производственная практика *(концентрированная практика)*	**144**						144
	Всего:	**534**	**318**	98			**72**	**144**

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая проект (работа), самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК.02.01 Организация питания гостей в процессе проживания		**318**
Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.		**174**
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	**Содержание**	**90**
	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	60
	2. Нормативно-правовые и законодательные акты, регулирующие деятельность служб питания в гостиницах.	
	3. Санитарные требования к планировке зданий гостиниц и расположению служб питания.	
	4. Организация производства питания на гостиничном предприятии.	
	5. Типы и особенности функционирования службы питания в гостинице	
	6. Сервис питания и обслуживания в гостиницах.	
	7. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	
	8.Организация питания в гостиницах.	
	9. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	
	10. Характеристика предприятий общественного питания.	
	11. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.	
	12. Пищевая санитария.	
	13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд для гостей.	
	14. Требования к технологическому оборудованию.	
	15. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	
	16. Работники службы питания и их функции.	
	18. Нарушения служебной этики. Последствия.	
	19. Церемониал. Особенности внутрифирменного общения.	
	20. Особенности этики общения при приеме заказа по телефону.	
	21. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	
	22. Личная гигиена сотрудников.	

	23. Секция обслуживание номеров.Roomservise	
	24.Характеристика и виды меню.	
	25.Порядок составления меню.	
	26.Оформление меню. Карта вин. Карта бара.	
	27.Особенности организации детского и диетического питания в гостиницах.	
	28.Виды сервиса.	
	29.Внешний вид официантов.	
	30.Фирменный стиль в одежде обслуживающего персонала служб питания в гостиницах.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами. 2. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания. Составление схемы организационной структуры службы питания гостиниц. 3. Организация снабжения в гостиницах. 4. Отбор поставщиков продукции в службу итания. Ролевая игра: «Официант и гость». 5. Отработка приемов обслуживания Roomservise. 6. Церемониал. Внутренние стандарты в общении. 7. Составление схемы характеристик служб питания в гостиничных предприятиях. 8. Особенности характеристики и видов меню. 9. Порядок составления меню. 10. Оформление меню в общем стиле гостиницы. Карта вин. Карта бара. Особенности организации детского и диетического питания в гостиницах. Ролевая игра «Официант в ожидании» 11. Создание фирменного стиля в одежде обслуживающего персонала служб питания в гостиницах.	30
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	**Содержание**	**84**
	1.Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;	54
	2. Требования к торговым и производственным помещениям для посетителей.	
	3. Расчет столов для сервировки в зависимости от количества гостей.	
	4. Требования к производственным помещениям.	
	5.Требования к складским помещениям.	
	6. Требования к административно-бытовым помещениям.	
	7. Требования к техническим помещениям.	
	8. Номенклатура предъявляемых требований к объектам общественного питания (функциональные, технологические, коммерческие, к размещению, инженерные, пожарной безопасности, санитарные)	
	9. Требования к территории объекта общественного питания.	
	10. Требования к инженерному обеспечению объектов питания. Водопровод и канализация	
	11. Правила пожарной безопасности	
	12. Рациональное размещение сети объектов общественного питания	

	13. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	
	14. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	
	15. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	
	16. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.	
	17. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	
	18. Понятие организации товарно-материальных ресурсов.	
	19. Структура и функции отдела материально-технического снабжения (ОМТС) в отеле.	
	20. Анализ и отбор поставщиков продукции.	
	21. Виды товарно-материальных ресурсов.	
	22. Структура системы организации снабжения (ТМР).	
	23. Хозяйственные связи между поставщиками и отелями.	
	24. Стили и методы подачи блюд и напитков.	
	25. Работа с приставным столом.	
	26. Использование различных методов обслуживания с учетом ассортимента заказанных блюд	
	27. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	1. Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. 2. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания. 3. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей. Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания. 4. Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами». Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами. Составление нормативных и технических документов службы питания. 5. Схема структуры и функций отдела материально-технического снабжения (ОМТС) в отеле. Анализ и отбор поставщиков продукции. 6. Составление схемы «Виды товарно-материальных ресурсов». Схема структуры системы организации снабжения (ТМР). 7. Проверка и отработка хозяйственных связей между поставщиками и отелями. Отработка стилей и методов подачи блюд и напитков. 8. Отработка приемов работы с приставным столом. 9. Использование различных методов обслуживания с учетом ассортимента заказанных блюд Расчет с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. 10. Ролевая игра «Расчет с гостями».	30
Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.		**142**

Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	**Содержание**	**98**
	1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	74
	2. Метод обслуживания официантами.	
	3. Метод самообслуживания	
	4. Современные формы обслуживания.	
	5. Экспресс-стол. Зал-экспресс. Кофе-брейк.	
	6. Классификация услуг ОП, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ. Правила оказания услуг.	
	7. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе гостиничного комплекса.	
	8. Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов.	
	9. Структура управления предприятиями питания в средствах размещения	
	10. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	
	11. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.	
	12. Кейтеринг.	
	13. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.	
	14. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	
	15.Подача закусок, блюд и напитков в зале vip.	
	16. Транширование в присутствии посетителей.	
	17. Фламбирование блюд и десертов.	
	18. Особенности приготовления и подачи блюд фондю.	
	19. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.	
	20. Банкет за столом в ресторане с полным обслуживанием официантами.	
	21. Банкет за столом в ресторане с частичным обслуживанием официантами.	
	22. Особенности подготовки и обслуживания Банкета–фуршета.	
	23. Особенности подготовки и обслуживания Банкета–коктейля.	
	24.Особенности подготовки и обслуживанияБанкета–чая.	
	25.Особенности подготовки и обслуживания комбинированного банкета.	
	26. Сервировка банкетных столов.	
	27. Правила сервировки классического банкета.	
	28. Применение посуды при сервировке и подаче различных блюд.	
	29. Сервировка неофициального обеда.	
	30.Предметы сервировки. Барное стекло.	
	31.Предметы сервировки. Столовый фарфор.	
	32. Предметы сервировки. Столовые приборы.	
	33. Виды столового белья.	
	34. Повседневная сервировка.	
	35. Виды приёмов - барбекю, ленч (ланч), бранч, коктейль.	
	36. Особенности подготовки и организации обслуживания различных торжеств.	
	37. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	1. Банкет за столом в ресторане с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом в ресторане с частичным обслуживанием официантами. Подготовка и организация Банкета–фуршета. 2. Подготовка и организация Банкета–коктейля. Подготовка и организация Банкета–чая. 3. Отработка навыков сервировки Предметы сервировки. Барное стекло. Предметы сервировки. Столовый фарфор. 4. Предметы сервировки. Столовые приборы. Виды столового белья. 5. Повседневная сервировка.	24
Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	**Содержание**	**42**
	1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	32
	2. Особенности взаимодействия банкетной службы с другими службами отеля.	
	3. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	
	4. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	
	5.Методы финансового контроля.	
	6. Классификация методов контроля и оценки показателей качества услуг.	
	7. Применение метода точек соприкосновения к ресторанным услугам.	
	8. «Пятиступенчатая модель качества» А. Парасураман, В. Зейтамль и Л. Бери.	
	9. Методика SERVQUAL	
	10.Модель непрерывного измерения и улучшения качества услуг и ее взаимосвязь с моделью качества услуг.	
	11. Разработка рекомендаций по совершенствованию качества обслуживания в ресторане гостиницы с учетом мнения потребителей.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания. Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания. 2. Отработка методик контроля качества оценки услуг питания. 3. Схема взаимодействия служб питания с другими службами гостиниц. Схема взаимодействия банкетной службы с другими службами отеля. 4. Схема классификации методов контроля и оценки показателей качества услуг.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**

Учебная практика **Виды работ** 1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями 10. Silverservice 11. Банкетный сервис 12. Шведский стол 13. GueridonService • 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. 14. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	**72**
Производственная практика **Виды работ** 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. 4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. 5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. 6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. 8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. 9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	**142**

10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис. 11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. 13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». 16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 17. Распределение персонала по организациям службы питания. 18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плану работы. 19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. 20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей. 22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания. 23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.	
Дифференцированный зачет по производственной практике	**2**
Всего	**534**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1.Наименование и характеристика учебной аудитории (мастерской), перечень оборудования и технических средств обучения

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

– кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания»;

– лаборатории «Учебный ресторан», «Учебный Бар».

Оснащение учебного кабинета «Организации деятельности сотрудников службы питания»:

-АРМ-преподавателя,

-АРМ-студента,

-комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья,

-инструкции и журнал по технике безопасности,

-комплект учебно-методической документации,

-технические средства обучения (мультимедийный проектор, телевизор, компьютер).

Оснащение лаборатории «Учебный ресторан»:

-АРМ-преподавателя,

-АРМ-студента,

-мультимедийное оборудование, телевизор, компьютер

-аппарат настольный Mixn Machine VM 25026,

-блендер BarBoss Advance VM10101,

-кофемашина "SAECO MAGIC",

-льдогенератор SIMAG,

-машина посудомоечная ELECTROLUX WT65E,

-моноблок Firich Glaive RT-565-R4,

-панель плазменная Samsung PS-50 B850,

-принтер Star 654,

-принтер Star SP-298,

-салат-бар,

-шкаф винный.

Оснащение лаборатории «Учебный бар»:

-блендер VEMA FR 2055,

-кофемашина SAECO ROYAL Cappuccino Silver-gray,

-льдогенератор SIMAG,

-машина посудомоечная ELECTROLUX WT4,

-миксер для молочных коктелей,

-шкаф винный,

-моноблок Firich Glaive RT-565-R4,

-принтер Star 654,

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

- инструкция и журнал по технике безопасности,

- комплект учебно-методической документации.

-технические средства обучения (мультимедийный проектор, телевизор, компьютер).

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Печатные издания

Основные источники:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей.

2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31

(ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил".

4. ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт российской федерации.

5.ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

6.ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий.

7.ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

8.Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

10.Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах М.: Издательский центр «Академия», 2019.

11.Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.

14.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-CA49A6FD829#page/1

15.Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1.https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1

16.Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1

17.Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3#page/1

18.Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е

изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918#page/1

19.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6.

20.Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

21.Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04464-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC#page/1

22.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4#page/1

Дополнительные источники:

1. Миронов Сергей. Гость платит дважды. Техники повышения продаж в ресторане. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2012.

2. Победоносцева Елена. Все дело в людях. Ваш ресторан: как из персонала сделать команду. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2016.

3. Наталья Богатова. Современный ресторан. Книга успешного управляющего. Партнеры. Персонал. Гости. – Ресторанные ведомости, 2014.

4.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
2. http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/
3. http://prohotel.ru/

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; -экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий и лабораторных работ.
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике