

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

специальности 43.02.14 Гостиничное дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	2
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. 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. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «**Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания**» и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - Разработки операционных процедур и стандартов службы питания; - Планировании, организации стимулирования и контроля деятельности работников службы питания
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; - оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; - определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; - анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; <p>Контролировать соблюдение подчиненными требования охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>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;</i> - <i>контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</i> <p><i>Применение форм и методов предоставления услуг питания в гостинице</i> <i>Применение технологий обслуживания организаций разных типов и классов службы питания</i> <i>Способы применения внутрифирменных стандартов обслуживания гостей</i> <i>Способы аудита качества обслуживания службы питания</i> <i>Технологии повышения профессионализма сотрудников зала ресторана</i> <i>Применение видов мотивации для сотрудников службы питания</i> <i>Применение наставничества сотрудников службы питания</i></p>
знать	<ul style="list-style-type: none"> - задачи, функции и особенности работы службы питания; технологию организации процесса питания; требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; критерии и показатели качества обслуживания; - <i>законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;</i> - <i>особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;</i> - <i>требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;</i> - <i>профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;</i> - <i>этапы процесса обслуживания;</i> - <i>технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;</i> - <i>профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;</i> - <i>регламенты службы питания;</i>

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - методы оценки качества предоставленных услуг - профессиональная этика в службе питания. - подготовка зала ресторана к организации деятельности - подготовка обслуживания официальных приемов - расчет и оснащенность столовыми приборами и посудой - виды сервиса и способы обслуживания - последовательность составления меню. виды меню. оформление меню. - подача блюд соответственно меню. торжественная подача блюд. - особенности подготовки и организации анимационного обслуживания торжественных мероприятий. - особенности подготовки и организации обслуживания юбилейных банкетов. - особенности подготовки и организации обслуживания свадебных банкетов. - особенности подготовки и организации обслуживания службы кейтеринг. - особенности подготовки и организации обслуживания кофе-брейк. - подготовка организации обслуживания банкета коктейля - подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне. |
|--|--|

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 504 часа.

Из них на освоение МДК - МДК 02.01 – 180 часов, - МДК 02.02 – 72 часов,

В том числе, самостоятельная работа – 4 часа;

на практики, в том числе - учебную - 36 часа,

производственную – 216 часов.

Консультации – 12 часа;

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

Экзамен по модулю – 6 часов.

Итого – 528 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, ак.часов							Самостоятельная работа
			ПА	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Консультации		
				Обучение по МДК		Практики				
				всего	В том числе		Учебная			
. лабораторные работы и практические занятия	курсовой проект (работа)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1, ПК 2.2, ОК1-ОК6	Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности работников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	96		90	46		36		6	
ПК 2.3. ОК7 - ОК10	Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.	168		158	110		36		6	4
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3. ОК1-ОК6	Учебная практика	72						180		
ОК7 - ОК10 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	180						180		
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	528	12	248	156	-	72	180	12	4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.		90	
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.		68	
	Содержание	36	
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	<p>Цели и задачи, функции и особенности работы службы питания.</p> <p>Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. Требования к обслуживающему персоналу.</p> <p>Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания</p> <p>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.</p> <p>Внутрифирменные стандарты применяемые в службе питания</p> <p><i>Подготовка зала ресторана к организации деятельности зала ресторана</i></p> <p><i>Организация видов сервиса и способов обслуживания в зале ресторана</i></p> <p><i>Последовательность составления меню. Виды меню. Оформление меню.</i></p> <p><i>Организация подачи блюд соответственно меню. Торжественная подача блюд.</i></p> <p><i>Расчет и оснащенность столовыми приборами и посудой при сервировке</i></p> <p><i>Профессиональная этика в службе питания</i></p> <p><i>Деловое общение. Этика и этикет. Применение этических кодексов</i></p>		ПК 2.1, ПК 2.2, ОК1-ОК6
	В том числе практические занятия:	10	
	<p>ПЗ№1 Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.</p> <p>ПЗ№2 Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы</p>		

	<p>организаций службы питания ПЗ№3 <i>Применение форм и методов предоставления услуг питания в гостинице</i> ПЗ№4. Взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса ПЗ№5 Способы применения этических кодексов для осуществления координации и контроля деятельности службы питания</p>		
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	<p>Содержание</p> <p>Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; Технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, Стили и методы подачи блюд и напитков. стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>В том числе практические занятия:</p> <p>ПЗ№6 Оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; ПЗ№ 7 Использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;. ПЗ№ 8 Определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с нормативами. ПЗ№ 9 Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей. ПЗ№ 10 Организация и стимулирование деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы ПЗ№11 Оформление документов отчетности и ведения диалогов на профессиональную тематику ПЗ№ 12 Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале ПЗ№13 Составление нормативных и технических документов службы питания.</p>	32	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК1-ОК6
		16	
	МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.	22	
Тема 1.3. Организация	Содержание	22	

<p>деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке.</p>	<p>Классификация предприятий общественного питания. Структура службы питания гостиничного предприятия. Основные формы питания и виды меню в гостиничных предприятиях. Организация питания гостей: основные правила, формы и методы. Столовые приборы, посуда. Правила сервировки. Организация работы кухни в гостинице: оборудование. Санитарные требования. Особенности национальных кухонь. Основные принципы составления рационов питания гостей. Конфликты с гостями предприятий питания и методы их разрешения.</p>		
	<p>В том числе практические занятия:</p>	<p>20</p>	
	<p>ПЗ№1. Организация питания гостей. ПЗ№2. Введение лексики, закрепление в упражнениях. ПЗ№3. Чтение и перевод текста “TheF&BintheHotel”. Вопросы и ответы по содержанию текста. ПЗ№4. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. ПЗ№5. Составление диалогов. ПЗ№6. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текста “HotelRestaurant”. Выполнение упражнений для закрепления лексики. ПЗ№7. Развитие навыков устной речи. ПЗ№8. Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля. ПЗ№9. Практика устной речи. ПЗ№10. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.</p>		
<p>Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.</p>		<p>162</p>	
<p>МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.</p>		<p>112</p>	
<p>Тема 2.1. Специальные</p>	<p>Содержание</p>	<p>56</p>	<p>ПК 2.3.</p>

виды услуг и формы обслуживания.	<p>Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая. Особенности подготовки и организации обслуживания кофе-брейк. Особенности подготовки и организации обслуживания службы кейтеринг. Особенности подготовки и организации обслуживания свадебных банкетов. Особенности подготовки и организации обслуживания юбилейных банкетов. Особенности подготовки и организации анимационного обслуживания торжественных мероприятий.</p>		ОК7 - ОК10
	В том числе практические занятия:	30	
	<p>ПЗ№ 14 Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний. ПЗ№ 15 Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис. ПЗ№ 16 Подготовка и организация обслуживания шведского стола. ПЗ№ 17 Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне. ПЗ№ 18 Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. ПЗ№ 19 Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов. ПЗ№ 20 Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств ПЗ№ 21 Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий ПЗ№ 22 Подготовка сервировки для обслуживания официальных приемов ПЗ№ 23 Подготовка обслуживания гостей на высшем уровне ПЗ№ 24 Подготовка обслуживания официальных приемов. ПЗ№ 25 Подготовка обслуживания неофициальных банкетов. ПЗ№ 26 Подготовка организации обслуживания банкета фуршета. ПЗ№ 27 Подготовка организации обслуживания банкета коктейля ПЗ№ 28 Подготовка организации обслуживания банкета чая</p>		
Тема 2.2.	Содержание	54	ПК 2.3.

Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	Критерии и показатели качества обслуживания. Нормативы и спецификации процедуры предоставления услуг высокого качества. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания. Осуществление планирования, организации, координации и контроля деятельности службы питания. Оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; Регламенты службы питания. Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; Особенности организации предприятий питания разных типов и классов		OK7 - OK10
	<p>В том числе практические занятия:</p> <p>ПЗ№ 29 Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.</p> <p>ПЗ№ 30 Разработка и подготовки критериев оценки качества обслуживания подразделений службы питания.</p> <p>ПЗ№ 31 Методы оценки качества предоставленных услуг.</p> <p>ПЗ№ 32 <i>Определение критериев и показателей качества обслуживания</i></p> <p>ПЗ№ 33 Применение стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания.</p> <p>ПЗ№ 34 Применение регламентов службы питания</p> <p>ПЗ№ 35 Опрос и анкетирование гостей</p> <p>ПЗ№ 36 <i>Способы аудита качества обслуживания службы питания</i></p> <p>ПЗ№ 37 <i>Технологии повышения профессионализма сотрудников зала ресторана</i></p> <p>ПЗ№ 38 <i>Применение видов мотивации для сотрудников службы питания</i></p> <p>ПЗ№ 40 <i>Применение наставничества сотрудников службы питания</i></p> <p>ПЗ№ 41 Применение стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания</p> <p>ПЗ№ 42 Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания</p> <p>ПЗ№ 43 Технология применения регламентов службы питания</p> <p>ПЗ№ 44 Применение законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса</p>	32	
	Самостоятельная работа: 1. Заполнение и обработка заявок и бланков.	2	

	2. Составление алгоритма обслуживания гостей в службе рум-сервис.		
МДК 02.02 Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.		50	
Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	Содержание	22	ПК 2.3. ОК7 - ОК10
	Организация службы Room service. Встреча гостей. Обслуживание гостей и прощание. Обслуживание банкетов и мероприятий в ресторане отеля. Стили и методы подачи блюд и напитков. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания. Этикет делового общения при организации, осуществлении и контролировании специальных видов услуг. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Контроль оказания специальных видов услуг. Пожарная безопасность.		
	В том числе практические занятия:	22	
	ПЗ№11 Введение лексики, закрепление в упражнениях Room service. ПЗ№12 Чтение и перевод текста “The banquet”. ПЗ№13 Составление диалогов «Обслуживание гостей и прощание». ПЗ№14 Выполнение упражнений для закрепления лексики «Стили и методы подачи блюд и напитков». ПЗ№15 Развитие навыков устной речи. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. ПЗ№16 Практика устной речи. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания. ПЗ№17 Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены. ПЗ№18 Распознавание и решение сложных и проблемных ситуаций в различных контекстах. ПЗ№19 Развитие навыков устной речи. Этикет делового общения при организации, осуществлении и контролировании специальных видов услуг. ПЗ№20 Развитие навыков устной речи. Расчет с гостями. ПЗ№21 Развитие навыков устной речи. Пожарная безопасность.		
Тема 2.4. Специальные виды услуг и формы обслуживания на английском языке.	Содержание	26	ПК 2.3. ОК7 - ОК10
	Обслуживание разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания. Обслуживание конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание службы room-service. Обслуживание гостей на высшем уровне. Обслуживание официальных приемов.		

	<p>Обслуживание неофициальных банкетов. Организация обслуживания банкета фуршета. Организации обслуживания банкета коктейля. Организации обслуживания банкета чая. <i>Организация обслуживания кофе-брейк. Организация обслуживания службы кейтеринг. Организация обслуживания свадебных банкетов. Организация обслуживания юбилейных банкетов.</i></p>		
	<p>В том числе практические занятия:</p>	<p>26</p>	
	<p>ПЗ№22. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания на английском языке. ПЗ№23. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний на английском языке. ПЗ№24. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис на английском языке. ПЗ№25. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне на английском языке. ПЗ№26. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов на английском языке. ПЗ№27. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов на английском языке. ПЗ№28. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета на английском языке. ПЗ№29. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля на английском языке. ПЗ№30. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая на английском языке. ПЗ№31. <i>Особенности подготовки и организации обслуживания кофе-брейк на английском языке.</i> ПЗ№32. <i>Особенности подготовки и организации обслуживания службы кейтеринг на английском языке.</i> ПЗ№33. <i>Особенности подготовки и организации обслуживания свадебных банкетов на английском языке.</i> ПЗ№34. <i>Особенности подготовки и организации обслуживания юбилейных банкетов на английском языке.</i></p>		
<p>Самостоятельная работа: Составление эссе об организации службы питания</p>		<p>2</p>	

Учебная практика Виды работ: Оценка потребностей службы питания Ведение документации в службе питания Контроль соблюдения персоналом норм и правил техники безопасности Осуществление организации и контроля деятельности службы питания Стимулирование персонала Проведение анализа работы службы питания	36	
Производственная практика Виды работ: Выполнение стандартов при работе в службе питания Планирование и организация работы в службе питания Стимулирование персонала службы питания Контроль деятельности работы персонала	180	
Всего	504	
Консультации	12	
Комплексный экзамен по МДК.02.01 и МДК.0202	6	
Экзамен по модулю	6	
ИТОГО	528	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Мебель кабинета:

Стул (черный шпон, обивка-натуральная кожа)

Стол обеденный (черный шпон/кожа натуральная)

Жалюзи вертикальные

Жалюзи вертикальные (гостиничный номер)

Кровать (черный шпон/кожа натуральная)

Секция дивана прямая 50см

Секция дивана угловая

Вешалка для одежды (черный шпон)

Ресепшн угловой

Стол обеденный (черный шпон)

Тележка для горничной 1180*590*1040

Туалетный стол с зеркалом (черный шпон/кожа натуральная)

Тумба для обуви

Тумба прикроватная (левая) и (правая)

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

Шкаф для документов

Учебные действующие стенды

Вычислительная техника

Ноутбук HP 635P360

Технические средства обучения:

Жидкокристаллический телевизор LG42LV3400FHD

Другое оборудование:

Кондиционер Samsung AQ12EWFXSER/AQ12EWFNSE (внешний и внутренний блоки)

Веник электрический Karcher 55 Plus

Музыкальный центр Panasonic SCPM 24 EPM

Система контроля и управления доступом.

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- настенные часы; ;
- машинка для кредитных карт (имитация);
- сейф;
- место хранения наличности
- дидактические пособия;

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

Назначение – проведение теоретических и практических занятий

Площадь - 35м². Количество помещений - 1

Освещение :

- естественное три окна в учебной аудитории, затемнение - жалюзи
- искусственное – осветительные приборы 6 шт, по 2 лампы.
- ориентация окон – южная сторона

Водоснабжения нет.

Вентиляция – имеется.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Печатные издания

1. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. М.: Альфа-М, Инфра-М, 2014
2. Ёхина М.А. Прием, размещение и выписка гостей.учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 2-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 304с.
3. Зайцева Н.А. Менеджмент в сервисе и туризме. Москва: Издательство «Форум», 2015
4. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах.учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 6-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2015
5. Еланцева О.П. Документационное обеспечение деятельности гостиниц. Учебное пособие. Тюмень. Издательство тюменского государственного университета. 2013.
6. Косолапов А.Б., Елисеева Т.И. «Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства». Учебное пособие.5-е изд. стер. – М.: КНОРУС, 2016 – 200с..
7. Английский язык для индустрии гостеприимства. 2015г. Москва ИНФА-М К.В Ишимцева
8. Hotels &Catering.“Express Publishing”, Virginia Evans 2015 г.
9. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>
10. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDDB-4861-869C-83A61B803759#page/1>

Журналы:

- «Отель»
- «Пять звезд»
- «Гостиница и ресторан»
- «PRO - отель».

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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