**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ «ТАРУССКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**(ГБПОУ КО «ТМТ»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.09 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНОМ КОМПЛЕКСЕ»**

для специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Г. Таруса, 2023г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Организация питания в гостиничном комплексе» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12.12.2022 №1100), примерной программы , разработанной Федеральным учебно- методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: ГБПОУ КО «Тарусский многопрофильный техникум»

Разработчик: Ванюкова О.И. ,заместитель директора

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** |  |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** |  |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ** |  |
|  |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

***1.1. Область применения рабочей программы***

Рабочая программа ОП.09 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

***1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины***

В результате изучения дисциплины студент должен освоить основной вид деятельности: Предоставление услуг предприятия и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.2.3. В результате освоения дисциплины будут освоены следующие действия, умения и знания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предоставление услуг предприятия питания | ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания | **Практический опыт:**  Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)  Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)  Планирование текущей деятельности  департаментов (служб, отделов) предприятия  питания  Формирование системы бизнес-процессов,  регламентов и стандартов предприятия питания Координация и контроль деятельности  департаментов (служб, отделов)  Планирование потребностей производственной  службы в материальных ресурсах и персонале Проведение вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы Распределение обязанностей и определение степени |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ответственности сотрудников производственной службы  Координация деятельности сотрудников  производственной службы  Контроль выполнения сотрудниками регламентов производственной службы  Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями  предприятия питания  Управление конфликтными ситуациями в  коллективе  Реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности  Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте |
| ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания | **Уметь:**  Анализировать результаты деятельности  производственной службы и потребности в  ресурсах, принимать меры по их изменению Осуществлять планирование, организацию,  координацию и контроль деятельности  производственной службы, взаимодействие с  другими структурными подразделениями  предприятия питания  Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения  регламентов производственной службы Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте |
| ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания | **Знать:**  Законодательство Российской Федерации,  регулирующее деятельность предприятий питания Основы трудового законодательства Российской Федерации  Основы организации деятельности предприятий питания  Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных  Теории мотивации персонала и его  психологические особенности  Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Технологии производства на предприятиях питания Требования охраны труда на рабочем месте Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе  производственной службы  Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Основы финансового, бухгалтерского и  статистического учета на предприятиях питания |

***1.3. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины***

Всего часов –219 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

***2.1. Структура профессионального модуля***

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов | Объем образова-тельной программы, час. |
| --- | --- | --- |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| Обучение в час. | | | Практики | |
| всего,  часов | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) | учебная,  часов | производственная,  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 2.1. - ПК 2.3.  ОК 1 – ОК 11 | **Организация питания в гостиничном комплексе** | **219** | **167** | 52 | - | **-** | **-** |

***2.2. Тематический план и содержание дисциплины***

| **Наименование разделов и тем)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Уровень освоения** | **Объем часов** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | **3** |
| **Организация питания в гостиничных комплексах** | | |  |
| **Организация питания в гостиничных комплексах** | | | **219** |
| **Тема 1.1.**  **Нормативная документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания** | **Содержание учебного материала** | | **18** |
| 1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. | 1 |  |
| 2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания.  3. Термины и определения. ГОСТ Р 50764-2009  4.Услуги общественного питания. Общие требования. ГОСТ 50762-2009  5. Общественное питание.  6. Классификация предприятий. ГОСТ Р 50935-2007  7.Услуги общественного питания.  8.Требования к персоналу | 1 |
| **Тематика практических занятий** | | **4** |
| **Практическое занятие №1** Работа с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания | | 2 |
| **Практическое занятие №2** Составление нормативных и технических документов службы питания | | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Структура службы питания в гостиничных предприятиях** | **Содержание учебного материала** | | **16** |
| 1. Место службы питания в структуре гостиницы. 2. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. 3. Миссии и цели службы питания в гостинице. 4. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы | 1 |  |
| 1. Соотношение услуги размещения и услуги питания. 2. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий | 1 |
| 1. Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | |
| **Самостоятельная работа № 1.** Подготовить реферат на тему: Услуги общественного питания. Классификация услуг общественного питания | | **2** |
| **Тема 1.3.**  **Планирование деятельности службы питания** | **Содержание учебного материала** | | ***74*** |
| 1. Сущность, цели и задачи кадрового планирования. 2. Место кадрового планирования в системе управления персоналом в организации. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах | 1 | 2  2  2  2  2  2 |
| 1. Требования к персоналу. 2. Задачи, функции, особенности организации разных типов и классов, методов и форм обслуживания. 3. Нормы обслуживания, методика определения численности работников для качественного обслуживания гостей. 4. Правила оперативного планирования работы службы питания 5. . Принципы и виды планирования работы службы питания. 6. Основные приемы организация работы персонала***.*** 7. Способы влияния на дисциплину сотрудников | 1 |
| 1. Персонал предприятий общественного питания. 2. Производственный персонал. 3. Обслуживающий персонал. 4. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды) |  |
| 1. Нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира. 2. Должностные обязанности исполнителей. 3. Понятие о нормировании труда. 4. Классификация затрат рабочего времени. | 1 |
| 1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков, работы и табеля учёта рабочего времени. | 1 |
| 1. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания 3. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей | 2 |  |
| 1. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены | 2 |
| 1. Документооборот службы питания. 2. Особенности оформления и составления отдельных видов организационно-распорядительных и финансово-расчетных документов. 3. Порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением | 2 |  |
| 1. Регламенты службы питания | 2 |
| 1. Специализированные технологии и информационные программы, используемые в работе службы питания | 2 |
| **Тематика практических занятий** | | **10** |
| **Практическое занятие №3** Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах | | 2 |
| **Практическое занятие №4** Определение численности работников, занятых обслуживанием проживающих гостей, в соответствии установленными нормативами | | 2 |
| **Практическое занятие №5** Планирование потребностей материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания | | 2 |
| **Практическое занятие №6** Оформления и составления отдельных видов организационно-распорядительных и финансово-расчетных документов с использованием информационных технологий | | 2 |
| **Практическое занятие №7** Регистрация документов и ведение контроля за их исполнением | | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | **8** |
| **Самостоятельная работа №2** Подготовить реферат на тему: Работа с персоналом как неотъемлемая часть управления качеством обслуживания | | 2 |
| **Самостоятельная работа №3** Общие требования к обслуживающему персоналу. Квалификационная характеристика официантов | | 2 |
| **Самостоятельная работа №4.** Подготовить реферат на тему: Соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места | | 2 |
| **Самостоятельная работа № 5.** Подготовить реферат на тему: Меры пожарной безопасности, правила охраны труда и техники безопасности | | 2 |
| **Тема 1.4.**  **Виды и способы предоставления услуг питания в гостиничных комплексах** | **Содержание учебного материала** | | **48** |
| 1. Формы и методы обслуживания. 2. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика | 2 |  |
| 1. Варианты обслуживания питанием и их международные обозначения HB., FB., «allunclusive». 2. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (HB); одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – Allinclusive т.д. | 2 |
| 1. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. 2. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский. 3. Виды банкетов | 2 |
| 1. Применение посуды при сервировке и подаче различных блюд. Применение столовой посуды при различной сервировке: при подаче хлеба, тостов, выпеченных изделий, при подаче холодных закусок, при подаче первых блюд, при подаче вторых блюд, при подаче десерта (сладких блюд), при подаче горячих напитков, при подаче фруктов и кондитерских изделий. 2. Определенный порядок при сервировке стола. 3. Столовые приборы | 2 |  |
| 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Расстановка столов на банкете. Накрытие столов скатертями. 2. Ознакомление с видами и формами складывания салфеток. Разновидности сервировки. 3. Сервировка неофициального обеда. Сервировка десерта. Сервировка шведского стола. Расположение десертных приборов на неофициальном приеме. 4. Официальный обед. Образец сервировки одного места за столом. Сервировка банкетного стола | 2 |
| 1. Приемы переноски подносов. Правила расстановки блюд на подносе, и правила подачи блюд клиентам. 2. Правила безопасной работы с оборудованием для доставки готовых блюд | 2 |
| 1. Снабжение гостей продуктами питания и напитками через мини-бары в номере. 2. Обслуживание гостей в ресторане при гостинице через room-service. Барное обслуживание в гостиничных комплексах. 3. Организация обслуживания массовых мероприятий | 2 |  |
| 1. Правила и формы расчета с потребителями | 1 |
| 1. Управление качеством обслуживания в общественном питании. Принципы управления качеством. 2. Критерии качества и оценка услуг | 2 |
| 1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы | 2 |
| **Тематика практических занятий** | | **48** |
| **Практическое занятие №8** Разработка стандартов обслуживания и продаж | | 2 |
| **Практическое занятие №9** Разработка критериев оценок качества обслуживания | | 2 |
| **Практическое занятие №10** Организация и контроль процессов подготовки обслуживания гостей. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены | | 2 |
| **Практическое занятие №11** Организация и контроль процессов подготовки обслуживания гостей. Овладение приемами складывания салфеток | | 2 |
| **Практическое занятие №12** Организация и контроль процессов подготовки обслуживания гостей. Отработка навыков по уходу за стеклянной посудой | | 2 |
| **Практическое занятие №13** Организация и контроль процессов подготовки обслуживания гостей. Отработка навыков по выносу и подачи приборов | | 2 |
| **Практическое занятие №14** Организация и контроль процессов подготовки обслуживания гостей. Отработка правил работы с металлическим подносом | | 2 |
| **Практическое занятие №15** Организация и контроль процессов подготовки обслуживания гостей. Отработка навыков по сервировке стола для завтрака | | 2 |
| **Практическое занятие №16** Организация и контроль процессов подготовки обслуживания гостей. Отработка навыков по сервировке стола к обеду | | 2 |
| **Практическое занятие №17** Организация и контроль процессов подготовки обслуживания гостей. Отработка навыков по сервировке стола для ужина | | 2 |
| **Практическое занятие №18** Организация и контроль процессов подготовки обслуживания гостей. Отработка навыков предварительной сервировки стола | | 2 |
| **Практическое занятие №19** Организация и контроль процессов обслуживания гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах. Отработка навыков подачи и выноса холодных закусок по порядку. | | 2 |
| **Практическое занятие №20** Отработка навыков подачи супа в тарелках, суповых мисках, супницах и бульонных чашках. | | 2 |
| **Практическое занятие №21** Отработка навыков подачи горячих закусок на тарелке, блюде, порционной сковороде и в маленьких кастрюльках - кокотниках и кокильницах | | 2 |
| **Практическое занятие №22** Отработка навыков сервировки стола дополнительными рыбными приборами | | 2 |
| **Практическое занятие №23 ‒** Организация и контроль процессов обслуживания гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах. Отработка профессиональных навыков уборки стола с использованной посудой | | 2 |
| **Практическое занятие №24**  Деловая игра «Обслуживание гостей на предприятиях питания в гостинице» | | 2 |
| **Практическое занятие №25**  Организация и контроль процессов обслуживания гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах. Составление алгоритма выполнения заказа службы room-service | | 2 |
| **Практическое занятие №26** Организация и контроль процессов обслуживания гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах. Прием заказа от гостя на обслуживание в гостиничном номере | | 2 |
| **Практическое занятие №27** Организация и контроль процессов обслуживания гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах. Комплектация сервировочной тележки при обслуживании гостей в номерах | | 2 |
| **Практическое занятие №28** Организация и контроль процессов обслуживания гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах. Отработка навыков входа в гостиничный номер и правил общения с гостями | | 2 |
| **Практическое занятие №29** Организация и контроль процессов обслуживания гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах. Составление счетов за обслуживание | | 2 |
| **Практическое занятие №30** Отработка взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы | | 2 |
| **Практическое занятие №31** Решение ситуационных задач | | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | **26** |
| **Самостоятельная работа № 6.** Подготовить презентацию на тему: Особенности рынка ресторанных услуг в гостиницах города | | 2 |
| **Самостоятельная работа №7.** Подготовить презентацию на тему: Подготовка помещений для посетителей, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания | | 2 |
| **Самостоятельная работа №8.** Подготовить презентацию на тему: Предметы сервировки: столовый фарфор, барное стекло, столовые приборы, сервировочные приборы, чайные и кофейные приборы, столовое белье | | 2 |
| **Самостоятельная работа №9.** Подготовить презентацию на тему: Виды сервировки, последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания | | 2 |
| **Самостоятельная работа №10.** Подготовить презентацию на тему: | | 2 |
| **Самостоятельная работа №11.** Подготовить презентацию на тему: Поэтапная подача холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых блюд, десерта, горячих и холодных напитков | | 2 |
| **Самостоятельная работа №12.** Подготовить презентацию на тему: | | 2 |
| **Самостоятельная работа №13.** Подготовить доклад на тему:Общие требования к обслуживающему персоналу | | 2 |
| **Самостоятельная работа №14.** Подготовить доклад на тему:Квалификационная характеристика официантов | | 2 |
| **Самостоятельная работа №14.** Подготовить презентацию на тему: Встреча и размещение гостей, прием заказа | | 2 |
| **Самостоятельная работа №15.** Подготовить реферат на тему: Профессиональный этикет | | 2 |
| **Самостоятельная работа №16.** Подготовить презентацию на тему: Служба room-service в гостиницах | | 2 |
| **Самостоятельная работа №17.** Подготовить презентацию на тему: Расчет с потребителями: виды, формы, правила | | 2 |
|  | **Подготовка к экзамену** | | 1 ч |
|  | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ**

***3.1. Материально-техническое обеспечение***

Реализация программы предполагает кабинета «Организация питания»

Оборудование учебного кабинета:

Стол письменный, стулья, шкаф офисный закрытый, доска магнитно-меловая, моноблок, мультимедийный проектор; принтер, сканер, внешние накопители информации; мобильные устройства для хранения информации; интерактивная доска; аудиовизуальные средства; программное обеспечение

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

***Основные источники:***

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В. П. Золин. - М.: Академия, 2014. - 314 с.
2. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник [Текст] / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. - М.: Академия, 2014. - 332 с.
3. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с.
4. Богушева. В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие [Текст] / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2015. - 374 с.
5. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. English for cooking and catering: учебник [Текст] / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 8-е изд. - М.: Академия, 2014. - 319

***Дополнительные источники:***

1. Мазурина, О. Б. Англо-русский толковый словарь: словарь / О. Б. Мазурина. - М.: РГ-ПРЕСС, 2015. - 159 с.
2. Спиридонова, Т. А. Англо-русский - русско-английский словарь для школьников / Т.А. Спиридонова. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2011. - 704 с.

Англо-русский, русско-английский словарь: словарь / Под ред.А. П. Ивакина. - М.: Эксмо, 2009. - 512 с

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
2. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

***Электронные ресурсы:***

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

12. Сологубова Г. С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / Г. С. Сологубова. – М: Юрайт,2016. – 379 с. - URL: www.biblio-online.ru

***3.3. Организация образовательного процесса***

Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета и мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (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.

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 не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

# Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, самостоятельных и контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Профессиональные и общие компетенции, | Оцениваемые знания и умения, действия | Методы оценки | Критерии оценки |
| --- | --- | --- | --- |
| **Организация питания в гостиничных комплексах** | | | |
| ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания | Знания  Нормативная документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания;  ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания. Термины и определения;  ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;  ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий;  ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.  задачи, функции, особенности организации разных типов и классов, методов и форм обслуживания;  правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;  нормы обслуживания, методики определения численности персонала для предоставления услуг высокого качества;  методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;  требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;  материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания;  нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей; | Тестирование  Собеседование  Экзамен | 61% правильных ответов  Оценка процесса  Оценка результатов |
| Умения  Анализировать результаты деятельности службы питания;  Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами;  Планировать потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания | Лабораторная работа  Ролевая игра  Ситуационная задача  Практическая работа | Экспертное наблюдение  Оценка процесса Оценка результатов |
| Действия  Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам.  Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания | Знания  Этапов процесса обслуживания;  регламентирующие работу службы питания; документооборот службы питания; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением; | Тестирование  Собеседование  Экзамен | 61% правильных ответов  Оценка процесса  Оценка результатов |
| Умения  Организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания,  Осуществлять расчет с посетителя | Лабораторная работа  Ролевая игра  Ситуационная задача  Практическая работа | Экспертное наблюдение  Оценка процесса Оценка результатов |
| *Действия*  Организация выпуска продукции в предприятиях общественного питания | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
| ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами  ПК.2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания | *Знания*  Специальных видов услуг и форм обслуживания;  специализированных технологий и информационных программ, используемых в работе службы питания;  методы оценки качества предоставленных услуг;  нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества;  особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы  Критерии и показатели качества обслуживания; | Тестирование  Собеседование  Экзамен | 61% правильных ответов  Оценка процесса  Оценка результатов |
| Разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж.  Разрабатывать и внедрять критерии оценки качества обслуживания;  Эффективно решать вопросы, возникшие в незапланированной ситуации. | Лабораторная работа  Ролевая игра  Ситуационная задача  Практическая работа | Экспертное наблюдение  Оценка процесса Оценка результатов |
| *Действия*  Оценка и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания  Оценка и контроль качества предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса. | Практическая работа | Экспертное наблюдение |
|  | | | |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Знания  Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  методы работы в профессиональной и смежных сферах;  структура плана для решения задач;  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | Собеседование  Экзамен | Оценка процесса  Оценка результатов |
|  | Умения  Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составлять план действия, определять необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  реализовывать составленный план;  оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | Практические задания  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
|  | Действия  Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;  проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  определение этапов решения задачи;  определение потребности в информации;  осуществление эффективного поиска;  выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий;  оценка рисков на каждом шагу;  оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;  внесение предложений по критериям оценки и рекомендаций по улучшению плана | Практические задания  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
| ОК 02.  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Знания  Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  приемы структурирования информации;  формат оформления результатов поиска информации | Собеседование  Экзамен | Оценка процесса  Оценка результатов |
|  | Умения  Определять задачи поиска информации;  определять необходимые источники информации;  планировать процесс поиска;  структурировать получаемую информацию;  выделять наиболее значимое в перечне информации;  оценивать практическую значимость результатов поиска;  оформлять результаты поиска | Практические задания  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
|  | Действия  Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;  структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  интерпретировать полученную информацию в контексте профессиональной деятельности | Практическая работа  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
| ОК 03.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Знания  Содержание актуальной нормативно-правовой документации;  современная научная и профессиональная терминология;  возможные траектории профессионального развития и самообразования | Собеседование.  Экзамен | Оценка процесса.  Оценка результатов |
|  | Умения  Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Практическая работа  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
|  | Действия  Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);  применение современной научной профессиональной терминологии;  определение траектории профессионального развития и самообразования | Практическая работа  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Знания  Психология коллектива;  психология личности;  основы проектной деятельности | Собеседование  Экзамен | Оценка процесса  Оценка результатов |
|  | Умения  Организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Практическая работа  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
|  | Действия  Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;  планирование профессиональной деятельность | Практическая работа  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
| ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Знания  Особенности социального и культурного контекста;  правила оформления документов | Собеседование  Экзамен | Оценка процесса  Оценка результатов |
|  | Умения  Излагать свои мысли на государственном языке;  оформлять документы | Практическая работа  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
|  | Действия  Грамотное устное и письменное изложение свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;  проявление толерантность в рабочем коллективе | Практическая работа  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | Знания  Сущность гражданско-патриотической позиции;  общечеловеческие ценности;  правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности | Собеседование  Экзамен | Оценка процесса  Оценка результатов |
|  | Умения  Описывать значимость своей профессии;  презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Практическая работа  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
|  | Действия  Понимание значимость своей профессии (специальности);  демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | Практическая работа  Ролевые игры  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Знания  Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  пути обеспечения ресурсосбережения | Собеседование  Экзамен | Оценка процесса  Оценка результатов |
|  | Умения  Соблюдать нормы экологической безопасности;  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Практическая работа  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
|  | Действия  Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте | Практическая работа  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
|  |  |  |  |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Знания  Современные средства и устройства информатизации;  порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности | Собеседование  Экзамен | Оценка процесса  Оценка результатов |
|  | Умения  Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  -использовать современное программное обеспечение | Практическая работа  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |
|  | Действия  Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Практическая работа  Имитационные ситуации  Ситуационные задачи  Экзамен | Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение |