**Федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение**

**«Оренбургский государственный экономический колледж-интернат»Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации**

|  |
| --- |
|  **СОГЛАСОВАНО**Зам. директора по УР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Гузаревич «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**профессионального модуля**

**ПМ 02 Организация деятельности**

**сотрудников службы питания**

по специальности

**43.02.14 Гостиничное дело**

Наименование квалификации: **специалист по гостеприимству**

Форма обучения: **очная**

г. Оренбург, 2021.

**Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 02 Организация деятельности сотрудников службы питания** **/ сост. Е.В. Ермош - Оренбург: ФКПОУ «ОГЭКИ» Минтруда России, 2021. - 19 с.**

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной практики профессионального модуля профессионального цикла студентам очной формы обучения по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 02 Организация деятельности сотрудников службы питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного Министерством образования и науки РФ, приказ от 9 декабря 2016 г. № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело» (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2016 г. n 44974), с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. №06-443).

Составитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Ермош

 29.05.2021 г. (подпись)

Рассмотрена на заседании ПЦК

№ 1 от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | Стр. |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ …………………
 | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ………………………………..
 | 7 |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…………………………………
 | 10 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ………. | 17 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики**

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания разработана на основе ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1552 в части освоения основного вида деятельности – Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

Учебная практика по специальности 43.02.14 Гостиничное дело направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

* + 1. **Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| **ОК 01** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| **ОК 02** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 03** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| **ОК 04** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| **ОК 05** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| **ОК 06** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| **ОК 07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| **ОК 09** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| **ОК 10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| **ОК 11** | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

* + 1. **Перечень профессиональных компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| **ВД 1** | Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.  |
| **ПК 2.1.** | Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. |
| **ПК 2.2.** | Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. |
| **ПК 2.3.** | Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей |
| **ВД 2**  | Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания. |
| **ПК 2.3.** | Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. |

**1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практи-ческий опыт | - планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;- разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; - оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;- контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; |
| 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 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; - 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;- контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; |
| 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. |

#### 1.2 Формы контроля

По учебной практике предусмотрен контроль в форме дифференцированного зачета

#### Количество часов на освоение программы учебной практики

Учебная практика рассчитана на 108 часов

#### Условия организации учебной практики

Учебная практика может быть организована в кабинетах и лабораториях техникума: «Лаборатория гостеприимства».

Учебная практика проводится в форме рассмотрения проблемных вопросов и заданий, решения ситуативных задач, практическая работа оформленных в рабочей тетради. Обучающиеся при прохождении учебной практики обязаны полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики. Формой отчетности учебной практики является рабочая тетрадь.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Вид работ** | **Содержание практики** | **Объём****часов** |
| 1 | Вид работы 1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. | Определение требований по организации подготовки Описание этапов процесса подготовки к обслуживанию и приему гостей в гостинице любой категории. Определение видов нормативных документов определяющие должностные обязанности работников службы приема, уровень их квалификации, навыки и знания. Описание технических средств организации процесса обслуживания иприема гостей. | 6 |
| 2 | Вид работы 2 Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. | Составление схемы сервировки стола различных видов к завтраку. Применение правил и требований сервировки стола различных видов к завтраку. Отработка вариантов композиций сервировки стола различных видов к завтраку. Решениепрактических ситуаций | 6 |
| 3 | Вид работы 3.Выполнение сервировки стола к обеду. | Составление схемы сервировки стола различных видов к обеду. Применение правил и требований сервировки стола различных видов к обеду. Отработка вариантов композиций сервировки столаразличных видов к обеду. Решение практических ситуаций | 6 |
| 4 | Вид работы 4 Выполнение сервировки стола к ужину. | Составление схемы сервировки стола различных видов к ужину. Применение правил и требований сервировки стола различных видов к ужину. Отработка вариантов композиций сервировки стола различных видов к ужину. Решениепрактических ситуаций. | 6 |
| 5 | Вид работы 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. | Проведение предварительной сервировки в соответствии с заказом гостя. Отработка сервировки стола приборами и посудой. Применение технологии раскладки приборов и различных видов блюд.Решение практических ситуаций. | 6 |
| 6 | Вид работы 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. | Определение особенностей встречи гостей в торговом зале ресторана. Описание процесса встречи гостей.Решение практических ситуаций.Алгоритм решения ситуаций с жалобами гостей | 6 |
| 7 | Вид работы 7 Решение ситуацийв период приема и оформления заказа | Определение особенностей приема иоформления заказа. Правила приема и оформления заказа. Оформление документации при приеме и оформлении заказа. Решение практических ситуаций. Алгоритм решения ситуаций с жалобами гостей в период приема и оформлениязаказа. | 6 |
| 8 | Вид работы 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара | Применение правил обслуживания при подаче продукции сервис бара.Описание последовательности подачи продукции сервис бара. Решение практических ситуаций. | 6 |
| 9 | Вид работы 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями* Silver service
* Банкетный сервис
* Шведский стол
* Gueridon Service
 | Применение правил обслуживания при подаче блюд различными стилями.Описание последовательности подачи блюд различными стилями. Решение практических ситуаций.Применение методов и способов подачи блюд и напитков. Техника работы официантов. | 6 |
| 10 | Вид работы 10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. | Применение техники сбора используемой посуды и приборов. Техника работы официантов. Решение практическихситуаций. | 6 |
| 11 | Вид работы 11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. | Оформление документации при расчете с гостями. Решение практических ситуаций | 6 |
| 12 | Вид работы 12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессеобслуживание гостей. | Решение незапланированных ситуаций в процессе обслуживание гостей. | 6 |
| 13 | Вид работы 13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. | Изучение должностных инструкций персонала службы питания. Применение требований организации и проверки подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. Решение практическихситуаций | 6 |
| 14 | Вид работы 14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различныхформатов обслуживания. | Изучение организации, координации и контроля подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. Решение практических ситуаций | 6 |
| 15 | Вид работы 15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. | Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. | 6 |
| 16 | Вид работы 16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. | Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. | 6 |
| 17 | Вид работы 17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум- сервис, баров, кафе, шведского стола. | Изучение организации, координации и контроля деятельности службы рум- сервис, баров, кафе, шведского стола.Решение практических ситуаций | 6 |
| 18 | Вид работы 18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания | Изучение стандартов деятельности персонала службы питания. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. Решениепрактических ситуаций | 6 |
|  | **Всего часов** |  | 108 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

**3.1. Для реализации программы учебной практики профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавате;

- наглядные пособия (бланки документов, образцы оформления документов и т.п.);

- комплект учебно-методического обеспечения;

- специальные места (первые столы в ряду у окна и в среднем ряду для лиц с нарушением зрения и слуха, а для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата – первые 2 стола в ряду у дверного проема).

- техническими средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением: MS Office 2016, СПС КонсультантПлюс, ГАРАНТ аэро, 1C Предприятие 8, 7-Zip, Bizagi, Bloodshed Dev-C++, CaseTransmitter, C-Free 5, IBM Software, Java, K-Lite Codec Pack;

- мультимедиапроектор;

- интерактивная доска или экран.

- наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с нарушением слуха;

- проекционный экран, при использовании которого обеспечивается равномерное их освещение и отсутствие световых пятен повышенной яркости для обучающихся с нарушением зрения;

- ноутбук для приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

**Лаборатории:**

- Учебный ресторан;

- Учебный Бар;

- Информационных технологий в профессиональной деятельности;

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации обслуживания в организациях общественного питания»:**

АРМ-преподавателя

АРМ-студента

Мультимедийное оборудование

**Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

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

- инструкция и журнал по технике безопасности;

- комплект учебно-методической документации.

 **«Учебный ресторан»;**

АРМ-преподавателя

АРМ-студента

Мультимедийное оборудование

Аппарат настольный MixnMachine VM 25026

БлендерBarBoss Advance VM10101

Кофемашина "SAECO MAGIC"

Льдогенератор SIMAG

Машинапосудомоечная ELECTROLUX WT65E

МоноблокFirich Glaive RT-565-R4

МоноблокFirich Glaive RT-565-R4

МоноблокFirich Glaive RT-565-R4

Панельплазменная Samsung PS-50 В850

Принтер Star 654

Принтер Star 654

Принтер Star SP-298

Салат-бар

Шкаф винный

**Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

 **«Учебно-производственная мастерская при лаборатории» (учебный бар):**

- Блендер VEMAFR 2055

- КофемашинаSAECOROYALCappuccinoSilver-gray

- Льдогенератор SIMAG

- Машина посудомоечная ELECTROLUX WT4

- Миксер д/мол.коктелей

- Шкаф винный

- Моноблок FirichGlaive 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.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Информационно-коммуникационных технологий»:**

-АРМ-преподавателя;

-АРМ-студента;

 - мультимедийное оборудование;

- вычислительный блок ForrumImperium;

-комплект интерактивного оборудования MS-PWD 50;

-ноутбук FujitsuSiemensESPRIMOMobileV6535, 15 штук;

-стол мобильный компьютерный 800\*1800\*800;

- комплект учебно-методических материалов.

**Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 Печатные издания**

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>document /Cons\_doc\_LAW\_305/
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www>.consultant.ru/document/ cons\_doc\_LAW\_15559/
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) «О введении в действие санитарных правил» - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/ document/ cons\_doc\_LAW\_4622/](http://www.consultant.ru/%20document/%20cons_doc_LAW_4622/)
4. ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 30.11.2010 N 576-ст) - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document/> cons\_doc\_LAW\_135438/
5. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/> document/1200075996
6. ГОСТ 50762-2007 Общественное питание. Классификация предприятий - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/> document/1200063236
7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://internet-law.ru/> gosts/gost/48407/
8. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
9. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
10. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах М.: Издательский центр «Академия», 2015.
11. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
12. [Шеламова Г.М.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/44635/) Деловая культура взаимодействия. - М.: Издательский центр, «Академия», 2012.
13. [Томашевская К. В.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/47576/), [Соколова Е. А.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/47577/)[Речевая коммуникация в туристской сфере](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4902/38794/) - М.: Издательский центр «Академия», 2012.

14. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. - М.: Юрайт, 2017. - 336 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-04589-5. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49>A6FD829#page/1

15. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. - М.: Юрайт, 2017. - 331 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-03427-1. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B>803759#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. :Юрайт, 2017. - 379 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01301-6. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7 F2AD](https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7%20F2AD)698#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.: Юрайт, 2017. - 201 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-02479-1. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://www.biblio-online.ru/viewer/ 1F1C9F54-B7F2-4D64-B86ECE6A3192](https://www.biblio-online.ru/viewer/%201F1C9F54-B7F2-4D64-B86ECE6A3192) DEE3#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.: Юрайт, 2017. - 414 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-04897-1. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <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.: 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.: Юрайт, 2017. - 390 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-04578-9. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: 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. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <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. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/viewer/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4# page/1

**3.2.2. 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/

**3.3 Особенности обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В целях реализации рабочей программы производственной практики ПМ.03 Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами созданы и совершенствуются специальные условия с учетом нозологий обучающихся: для лиц с нарушениями зрения предусмотрена возможность обучения с использованием инструментария, представленного в печатной форме увеличенным шрифтом и в форме электронного документа, для лиц с нарушениями слуха, нарушениями опорно-двигательного аппарата – в печатной форме, в форме электронного документа. При наличии запросов обучающихся с расстройством аутистического спектра (РАС), нервно-психическими расстройствами (НПР), нарушениями опорно-двигательного аппарата или по рекомендации педагога-психолога для представления учебного материала создаются контекстные индивидуально ориентированные мультимедийные презентации.

Для адаптации к восприятию лицами с ОВЗ справочного, учебного, просветительского материала обеспечиваются следующие условия:

Для ***слабовидящих*** обучающихся используются:

1) специальные учебники (в электронной форме): созданные на основе учебников для обучающихся, не имеющих ограничений по возможностям здоровья, но отвечающие особым образовательным потребностям слабовидящих и имеющие учебно-методический аппарат, адаптированный под зрительные возможности слабовидящих*;*

2) индивидуальные дидактические материалы и наглядные пособия, выполненные с учетом типологических и индивидуальных зрительных возможностей слабовидящих обучающихся;

 3) печатная информация представляется крупным шрифтом (от 18 пунктов), тотально озвучивается (т.е. чтение не заменяется пересказом), так же, как и записи на доске;

 4) обеспечивается необходимый уровень освещенности помещений;

 5) предоставляется возможность использовать компьютеры во время занятий и право записи объяснения на диктофон (по желанию обучающегося).

Компенсация затруднений сенсомоторного и интеллектуального развития слабовидящих лиц с ОВЗ проводится за счет:

- исключения повышенного уровня шума на уроке и внеурочном мероприятии;

- акцентирования внимания на значимости, полезности производственной информации для профессиональной деятельности;

- многократного повторения ключевых положений производственной информации;

- подачи материала на принципах мультимедиа;

- максимального снижения зрительных нагрузок при работе на компьютере (подбор индивидуальных настроек экрана монитора, дозирование и чередование зрительных нагрузок с другими видами деятельности, использование программных средств для увеличения изображения на экране; работы с помощью клавиатуры, использование «горячих» клавиш и др.);

- регулярного применения упражнений на совершенствование темпа переключения внимания, его объема и устойчивости;

Информативность и комфортность восприятия учебного материала на уроке обеспечивается за счет его алгоритмизации по параметрам:

- психотерапевтическая настройка;

 - аудиальные стимулы к восприятию (объяснение, вопросы, просьбы повторить сказанное; четкие доступные указания, разъяснения, пояснения; контекстный аудиофон и др.);

- визуальные стимулы к восприятию (учебники, пособия, опорные конспекты, схемы, слайды РР-презентации, иные наглядные материалы);

- кинестетические стимулы к восприятию (конспектирование, дополнение, маркирование опорного конспекта, тесты с выбором варианта ответа, жестовый выбор, запись домашнего задания, вещественное моделирование, поисковые задания, выполняемые индивидуально с использованием ноутбуков и др.);

- активные методы обучения (проблемные вопросы, дискуссии, деловые и ролевые игры, практические работы; использование метапредметных связей, связи с практикой и др.);

- организованные паузы для обеспечения здоровье сбережения.

Для ***слабослышащих*** обучающихся используются:

1) индивидуальные дидактические материалы и наглядные пособия, выполненные с учетом особенностей психофизического развития обучающегося с нарушением слуха, состояния моторики, зрения, наличия других дополнительных нарушений.

При наличии запросов обучающихся с нарушением слуха для представления учебного материала создаются контекстные индивидуально ориентированные мультимедийные презентации.

Для адаптации к восприятию обучающимися с нарушенным слухом справочного, учебного, просветительского материала обеспечиваются следующие условия:

- звуковая справочная информация о расписании учебных занятий дублируется визуальной информацией на сайте колледжа, на доске объявлений;

- для лучшей ориентации в аудитории, применяются сигналы, оповещающие о начале и конце занятия (например, слово «звонок» пишется на доске);

- внимание слабослышащего обучающегося привлекается педагогом жестом (на плечо кладется рука, осуществляется нерезкое похлопывание);

- разговаривая с обучающимся, педагог смотрит на него, говорит ясно короткими предложениями, обеспечивая возможность чтения по губам;

- педагог не повышает резко голос, повторяет сказанное по просьбе обучающегося, использует жесты;

- перед тем как давать объяснение новых профессиональных терминов, педагог проводит словарную работу, разбирая смысловое значение каждого слова с обязательной личностно ориентированной обратной связью с обучающимися;

- ведется запись сложной для восприятия информации, включающей в себя номер, правило, инструкцию, формулу, сложный термин, адрес и т.п.

Компенсация затруднений речевого и интеллектуального развития слабослышащих обучающихся проводится за счет:

- фиксации педагогов на собственной артикуляции;

- использования схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций с гиперссылками, комментирующими отдельные компоненты изображения;

- обеспечения возможности для обучающегося получить адресную консультацию по электронной почте по мере необходимости.

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты(освоенные ПК и ОК) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 2.1.Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. | Знания:- 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;  | Наблюдения за ходом выполнения работ.Экспертная оценка деятельности при выполнении практических работ.Промежуточный контроль.Решениеситуационных задач. |
| ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. | Знания:- 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; | Наблюдения за ходом выполнения работ.Экспертная оценка деятельности при выполнении практических работ.Промежуточный контроль.Решениеситуационных задач. |
| ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. | Знания:- 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. | Наблюдения за ходом выполнения работ.Экспертная оценка деятельности при выполнении практических работ.Промежуточный контроль.Решениеситуационных задач. |
| **ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | * понимание сущности, социальной значимости будущей профессии,
* проявление интереса к будущей специальности
 | Экспертное наблюдение и оценкавыполнения работ на занятиях учебной практики |
| **ОК 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * организация собственной деятельности, обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; оценки их качества;
* анализ качества выполнения профессиональных задач
 | Экспертное наблюдение и оценкавыполнения работ на занятиях учебной практики |
| **ОК 03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | -демонстрация способностей самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях |
| **ОК 04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | -демонстрация умелой работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами | Экспертное наблюдение.Оценка найденной информации и ее использование при выполнении работ учебной практики |
| **ОК 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - демонстрация способностей осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе |
| **ОК 06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | - демонстрация гражданско-патриотической позиции, осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей | Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности |
| **ОК 07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | - демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности. | Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях |
| **ОК 09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности | Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения |
| **ОК 10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | - демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках  | Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках |
| **ОК 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | - демонстрация знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Оценка умения использования знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |