**Федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение**

**«Михайловский экономический колледж-интернат»**

**министерства труда и социальной защиты российской федерации**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

*(указать код и наименование специальности)*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной практики профессионального модуля**

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

*(Индекс и наименование в соответствии с учебным планом)*

Михайлов

2022 год

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА учебной практики ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания** для специальности **43.02.14 Гостиничное дело.**

Разработчики:

Дягилева С.В., преподаватель ФКПОУ «МЭКИ» Минтруда России

Программа согласована с представителями работодателей:

Работодатель:

Эксперты:

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
|  | **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **6** |
|  | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **9** |
|  | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **12** |
|  | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **15** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

(*индекс и название программы профессионального модуля)*

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности(ям) СПО

**43.02.14 Гостиничное дело**

*(код, название специальности, базовой или углубленной подготовки)*

входящей в укрупненную группу специальностей

**43.00.00 Сервис и туризм**

*(код, название группы)*

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников индустрии гостеприимства при наличии среднего (полного) общего или профессионального образования. Опыт работы не требуется.

в части освоения основного вида деятельности (ВД):  
**Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**

*(указывается вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности)*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

**1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический 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.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

всего, в рамках освоения ПМ.02 – 108 часа, 3 недели.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение студентом видов деятельности в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| **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. |
| **ОК 01.** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| **ОК 02.** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 03.** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| **ОК 04.** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| **ОК 05.** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| **ОК 06.** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| **ОК 07.** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| **ОК 08.** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| **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. |

Исходя из рабочей программы воспитания ФКПОУ «МЭКИ» Минтруда России в результате освоения учебной практики профессионального модуля у студента должны формироваться следующие личностные результаты (ЛР):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Личностные результаты (ЛР) реализации программы воспитания**  **(основные)** |
| ЛР 1 | Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн) |
| ЛР 2 | Гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; участие в студенческом самоуправлении. |
| ЛР 3 | Готовность к служению Отечеству, его защите |
| ЛР 4 | Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире |
| ЛР 5 | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности |
| ЛР 6 | Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям |
| ЛР 7 | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности |
| ЛР 8 | Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей |
| ЛР 9 | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности |
| ЛР 10 | Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений; уважение к эстетическим культурным ценностям |
| ЛР 11 | Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков |
| ЛР 12 | Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь |
| ЛР 13 | Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем |
| ЛР 14 | Сформированность экологического мышления, понимания влияния социальноэкономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; проявление бережного отношения к защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| ЛР 15 | Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни |
| **Личностные результаты (ЛР) реализации программы воспитания, определенные**  **отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| ЛР 16 | Уважение к выбранной профессии/специальности, понимание ее значимости |
| ЛР 17 | Потребность в профессиональном развитии, карьерном росте. |
| ЛР 18 | Осуществление поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЛР 19 | Работа в коллективе и команде, эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами. |
| **Личностные результаты (ЛР) реализации программы воспитания,**  **определенные субъектом Российской Федерации** | |
| ЛР 20 | Внесение личного вклада в развитие экономики региона Рязанской области |
| **Личностные результаты (ЛР) реализации программы воспитания,**  **определенные ключевыми работодателями** | |
| ЛР 21 | Заинтересованность в трудоустройстве на предприятиях Рязанской области |
| ЛР 22 | Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда, готовность к освоению новых компетенций и к изменению условий труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития |
| ЛР 23 | Демонстрация навыков противодействия коррупции |
| **Личностные результаты (ЛР) реализации программы воспитания,**  **определенные субъектами образовательного процесса** | |
| ЛР 24 | Уважение к колледжу, традициям, участникам образовательного процесса |
| ЛР 25 | Демонстрация интереса к общественной работе, инициативы, исполнительности |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Содержание практики и виды работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)** | **Виды работ** |
| **ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.** | - выполнение подготовки к обслуживанию и приему  гостей |
| **ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.** | - выполнение сервировки стола различных видов к  завтраку;  - выполнение сервировки стола к обеду;  - выполнение сервировки стола к ужину;  - корректировка сервировки стола в соответствии с  подачей блюда;  - выполнение подачи продукции сервис бара;  - выполнение обслуживания при подаче блюд  различными стилями;  - владение техникой сбора используемой посуды и  приборов;  - выполнение расчета с гостями организаций службы  питания. |
| **ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей** | - решение ситуаций во время встречи гостей в  торговом зале ресторана;  - решение ситуаций в период приема и оформления  заказа;  - выполнение разрешения вопросов в  незапланированных ситуациях в процессе  обслуживание гостей;  - организация и проверка подготовки предприятий и  персонала службы питания к обслуживанию  потребителей;  - организация, координация и контроль подготовки  банкетных залов для различных форматов  обслуживания;  - тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне;  - тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями;  - организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола;  - контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. |

**3.2. Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование раздела учебной практики** | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** | **Уровень**  **освоения** |
| **Тема 1. Организация**  **работы службы питания**  **гостиничного комплекса** | Подготовка к обслуживанию и приему гостей. | **8** | **2-3** |
| **Тема 2. Технология**  **организации**  **обслуживания службы**  **питания гостиничного**  **комплекса.** | Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку, к обеду, к ужину.  Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями  • Silver service  • Банкетный сервис  • Шведский стол  • Gueridon Service  Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.  Расчет с гостями в организациях службы питания. | **32** | **2-3** |
| **Тема 3. Специальные**  **виды услуг и формы**  **обслуживания в**  **организациях службы**  **питания гостиничного**  **комплекса.** | Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.  Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. | **12** | **2-3** |
| **Тема 4. Разрешение**  **ситуаций, возникающих**  **при обслуживании гостей.** | Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.  Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.  Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. | **44** | **2-3** |
| **Тема 5. Контроль**  **качества предоставления**  **услуг питания в**  **гостиницах.** | Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. | **12** | **2-3** |
| **Форма итоговой аттестации дифференцированный зачет** | | | |
| **Всего** | | **108** |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Для реализации программы учебной практики профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет

«Организации деятельности сотрудников службы питания».

**Лаборатории:**

«Учебный ресторан»;

«Учебный Бар»;

**Спортивный комплекс:**

**Спортивный зал**

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

**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 Mixn Machine VM 25026

Блендер BarBoss Advance VM10101

Кофемашина "SAECO MAGIC"

Льдогенератор SIMAG

Машина посудомоечная ELECTROLUX WT65E

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Панель плазменная 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 VEMA FR 2055

- кофемашина SAECO ROYAL Cappuccino Silver-gray

Льдогенератор SIMAG

Машина посудомоечная ELECTROLUX WT4

Миксер д/мол.коктелей

Шкаф винный

Моноблок Firich Glaive RT-565-R4

Принтер Star 654

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

- инструкция и журнал по технике безопасности;

- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;

- телевизор;

- компьютер.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

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

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

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

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

3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;

4. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий;

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

6. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

7. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах М.: Издательский центр «Академия», 2015.

8. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

9. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование).

10. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. —М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование).

11. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Профессиональное образование).

12. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. —(Профессиональное образование).

13. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и

практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование).

14. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный

практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и

доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Профессиональное образование).

15. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и

практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. — (Профессиональное образование).

16. 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).

**Дополнительные источники:**

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

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

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебном кабинете Организации деятельности сотрудников службы питания с применением тренажерного комплекса «Учебный ресторан», «Учебный бар», оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

Изучению профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания должны предшествовать учебные дисциплины Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле, Основы маркетинга гостиничных услуг, Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности.

Учебная и производственная практики по модулю проводятся концентрированно.

К прохождению производственной практики допускаются студенты успешно сдавшие экзамен по междисциплинарному курсу и имеющие положительную оценку по учебной практике; к экзамену по модулю – студенты, успешно сдавшие экзамен по междисциплинарному курсу, имеющие положительную оценку по учебной и производственной практике.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах пропорционально количеству часов.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

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

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

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, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ профессионального модуля (вида деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках учебной практики модуля | Критерии оценки | Методы контроля и оценки |
| **ПК 2.1.**  Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. | Экспертное наблюдение  Оценка процесса  Оценка результатов | Защита отчета по учебной практике |
| **ПК 2.2.** Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. | Экспертное наблюдение  Оценка процесса Оценка результатов | Защита отчета по учебной практике |
| **ПК 2.3.** Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. | Экспертное наблюдение  Оценка процесса Оценка результатов | Защита отчета по учебной практике |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  - Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части;  - Определять этапы решения задачи;  - Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  - Составлять план действия и определять необходимые ресурсы;  - Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  - Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | Собеседование  Защита отчета по учебной практике |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - Определять задачи для поиска информации;  - Определять необходимые источники информации;  - Планировать процесс поиска информации и структурировать получаемую информацию;  - Выделять наиболее значимое в перечне информации;  - Оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска | Собеседование  Защита отчета по учебной практике |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  - Применять современную научную профессиональную терминологию;  - Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | Собеседование  Защита отчета по учебной практике |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - Организовывать работу коллектива и команды;  - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | Собеседование  Защита отчета по учебной практике |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - Излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;  - Проявлять толерантность в рабочем коллективе | Собеседование  Защита отчета по учебной практике |
| ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - Описывать значимость своей профессии (специальности);  - Раскрывать сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии | Собеседование  Защита отчета по учебной практике |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - Соблюдать нормы экологической безопасности; - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Собеседование  Защита отчета по учебной практике |
| ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  - Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | Собеседование  Защита отчета по учебной практике |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  - Использовать современное программное обеспечение | Собеседование  Защита отчета по учебной практике |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | - Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;  - Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  - Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Собеседование  Защита отчета по учебной практике |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  - Оформлять бизнес-план, рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  - Презентовать бизнес-идею и определять источники финансирования | Собеседование  Защита отчета по учебной практике |
| Аттестация по УП |  |  |

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися профессионального модуля в части достижения личностных результатов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Код*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| ЛР 1 | Проявление дисциплинированности, умения организовать свою деятельность, взаимодействия с преподавателем, одногруппниками | Собеседование.  Работа на лекционных занятиях, комбинированных уроках.  Работа на лабораторно-практических занятиях, выполнение контрольных, самостоятельных, тестовых работ.  Участие во внеаудиторных/конкурсных мероприятиях (олимпиады, конкурсы, викторины, чемпионаты и пр.)  Выполнение учебной/производственной практики |
| ЛР 2 |
| ЛР 3 | Проявление дисциплинированности, ответственности, умения организовать свою работу и работу в группе с соблюдением правил и норм ОТ и ТБ.  Демонстрация примеров своего ответственного гражданского поведения, проявления добросердечности. |
| ЛР 4 |
| ЛР 5 |
| ЛР 6 |
| ЛР 7 |
| ЛР 8 |
| ЛР 9 | Проявление дисциплинированности, ответственности, самостоятельности, умения доносить информацию до аудитории, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, анализировать и обобщать информацию |
| ЛР 10 |
| ЛР 11 |
| ЛР 12 |
| ЛР 13 |
| ЛР 14 | Реализация самостоятельности, творческого подхода, способности подбирать и анализировать информацию, проводить необходимые работы поискового, исследовательского, аналитического характера, умения работать в группе/команде. |
| ЛР 15 |
| ЛР 16 |
| ЛР 17 |
| ЛР 18 | Инициирование обсуждения социально-значимой информации, высказывания своего мнения по данной информации, выработка своего отношения к ней |
| ЛР 19 |
| ЛР 20 |
| ЛР 21 |
| ЛР 22 | Инициирование и поддержка исследовательской деятельности, демонстрация навыков самостоятельного решения теоретической/практической проблемы. |
| ЛР 23 |
| ЛР 24 |
| ЛР 25 |

Контроль и оценка результатов освоения учебной программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, путем выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.