**Аннотация к дополнительной профессиональной программе повышения квалификации**

**ROOM-СЕРВИС В ГОСТИНИЦАХ И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСАХ**

**ПМ.01 Организация службы питания в гостиницах и туристических комплексах.**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 23 июля 2014 г. № 33234) в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Организация службы питания в гостиницах и туристических комплексах.**

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

* осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций 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;

знать:

* задачи, функции, особенности организации 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;
* нормы обслуживания, методики определения численности персонала для предоставления услуг высокого качества;
* 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;
* этапы процесса обслуживания;
* технология организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
* документооборот службы питания;
* критерии и показатели качества обслуживания.

**1.3. Количество часов на освоение программы:**

всего – **90** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– **90** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося–  **0** часов;

учебной и производственной практики – **0** часов.

**ПМ.02 Специальные формы обслуживания в сфере общественного питания в гостиницах и туристических комплексах**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 23 июля 2014 г. № 33234) в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Специальные формы обслуживания в сфере общественного питания в гостиницах и туристических комплексах**

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения вариативного модуля должен:

уметь:

* организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания;

знать:

* цели, задачи, средства, методы специальных форм обслуживания.;
* классификацию специальных форм обслуживания;
* специальное оборудование для обслуживания;
* характеристику специальных методов и форм обслуживания потребителей;
* методы и приемы подачи блюд и напитков;
* техники подачи продукции из сервис-бара;
* приемы сбора использованной посуды и приборов;
* требования к проведению расчета с посетителями;
* информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
* требования к обслуживающему персоналу.

**1.3. Количество часов на освоение программы вариативного модуля:**

всего – **90** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– **75** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– **75** часов;

самостоятельной работы обучающегося–  **0** часов;

производственной практики – **15** часов.

**ПМ.03 Организация питания в номерах, в том числе лиц с ОВЗ и инвалидов**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 23 июля 2014 г. № 33234) в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Организация питания в номерах, в том числе лиц с ОВЗ и инвалидов**

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения вариативного модуля должен:

уметь:

* обслуживать гостей в номерах;

знать:

* предприятия питания в гостиницах;
* барное обслуживание в гостиницах;
* варианты обслуживания питанием;
* особенности обслуживания room-service;
* обслуживание гостей в номерах;
* правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;
* правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;
* правила предоставления услуг питания различным категориям гостей.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **80** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– **70** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося–  **0** часов;

производственной практики – 1**0** часов.