



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЫКТЫВКАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ имени И.А. КУРАТОВА»

«УЧЕБНО-ПРОГРАММНЫЕ ИЗДАНИЯ»

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания

Для студентов, обучающихся по специальности
43.02.14 Гостиничное дело

Сыктывкар, 2018

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования

код	наименование специальности
43.02.14	Гостиничное дело

(программа подготовки специалистов среднего звена среднего
профессионального образования)

Разработчики

	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень (звание) [квалификационная категория]	Должность
1	Носова Анна Викторовна	первая	преподаватель
2	Гаевая Елена Витальевна	высшая	преподаватель

Рекомендована

научно-методическим советом ГПОУ

«Сыктывкарский гуманитарно-педагогический колледж имени И.А. Куратова»

Протокол № 5 от «05» июня 2018 г.

Председатель совета

_____ *М.П. Герасимова*

Содержание

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	8
3.	Структура и примерное содержание профессионального модуля	9
4.	Условия реализации профессионального модуля	18
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	24

1. ПАСПОРТ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.02

Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания

[код]

[название профессионального модуля в соответствии с ФГОС]

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: **Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.</i>
ПК 2.1.	<i>Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.</i>
ПК 2.2.	<i>Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</i>
ПК 2.3.	<i>Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</i>
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.

В результате освоения профессионального модуля студент 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;

	контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
знать	задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания; критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

	всего часов	465	в том числе
максимальной учебной нагрузки обучающегося		249	часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося		197	часов,
самостоятельной работы обучающегося		53	часов;
учебной практики		108	часов;
производственной практики		108	часов;
<i>[количество часов вносится в соответствии с рабочим учебным планом специальности]</i>			

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы МДК.01.01

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ	
<i>[индекс и наименование междисциплинарного курса в соответствии с рабочим учебным планом]</i>	
всего	204 час
самостоятельная работа	43 час
обязательная аудиторная	162 час
лекций	109 час
лабораторных и практических занятий, включая семинары	53 час

учебной практики	108	час
производственной практики	108	час

[количество часов вносится в соответствии с рабочим учебным планом специальности]

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы МДК.01.02

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

[индекс и наименование междисциплинарного курса в соответствии с рабочим учебным планом]

всего	45	час
самостоятельная работа	10	час
обязательная аудиторная	35	час
лекций	5	час
лабораторных и практических занятий, включая семинары	30	час
учебной практики	0	час
производственной практики	0	час

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю

43.02.14

Гостиничное дело

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.			указывается количество часов на изучение раздела в целом
МДК.02.01 Организация деятельности сотрудников службы питания.			94
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	Содержание	Уровень освоения	58
	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	*	
	1. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	**	
	2. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	**	
	3. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.	**	
	4. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	**	
	5. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	**	
	6. Деловое общение. Этика и этикет.	**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		16
I. Практическая работа. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.			

	2. Практическая работа. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания..		
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	Содержание	Уровень освоения	55
	1. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;	**	
	2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	**	
	3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	**	
	4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	**	
	5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	**	
	6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.	**	
	7. Стили и методы подачи блюд и напитков.	**	
	8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	*	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		25
	1. Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.		
	2. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.		
	3. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.		
	4. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.		
	5. Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания.		
	6. Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами».		
	7. Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами.		
	8. Составление нормативных и технических документов службы питания.		

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1	26
Учебная практика раздела 1 Виды работ 1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service 10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживания гостей.	72
Производственная практика раздела №1 (если предусмотрено рассредоточенное прохождение практики) Виды работ 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания; 4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.. 5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. 6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания; 8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса;	72
Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы	

питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.			
Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	Содержание	Уровень освоения	60
	1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	**	
	2. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	**	
	3. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.	**	
	4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	**	
	5. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.	**	
	6. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	**	
	7. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.	**	
	8. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.	**	
	9. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.	**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		26
	1. Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.		
	2. Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.		
	3. Подготовка и организация обслуживания шведского стола.		
	4. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.		
	5. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.		
	6. Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.		
	7. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств и тема		
	8. Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.		
Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	Содержание	Уровень освоения	50
	1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	**	
	2. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	**	
	3. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	**	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.	
	2. Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания.	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела N2		26
Учебная практика раздела N2 Виды работ 1. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. 2. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. 3. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 4. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. 5. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 6. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.		36
Производственная практика раздела N2 1. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. 2. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.. 3. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 4. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. 5. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 6. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 7. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». 8. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 9. Распределение персонала по организациям службы питания. 10. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы. 11. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. 12. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 13. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей. 14. Владение профессиональной этикой персонала службы питания. 15. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания. 16. Владение иностранными языками.		36
Всего		465

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

;

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета

Кабинет профессиональных дисциплин

Кабинет иностранного языка

4.2 Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	Оборудование учебного кабинета	
	рабочие места по количеству обучающихся – не менее 25	+
	рабочее место преподавателя	+
	доска для мела	+

Технические средства обучения

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	Технические средства обучения (средства ИКТ)	
	Мультимедийный компьютер	+
	экран	+

4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные источники

ПМ. 2 Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания				
МДК. 2.1 Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания				
1.	Учебное пособие	ЭБС	Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство. 2015	гриф
2.	Учебное пособие	ЭБС	Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства. 2014	
3.	Учебное пособие	ЭБС	Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела. 2015	гриф
4.	Учебник	ЭБС	Медлик С. Гостиничный бизнес. 2012	гриф
5.	Учебное пособие	ЭБС	Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс. 2015	гриф
МДК. 2.1 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания				
6.	Учебное пособие	ЭБС	Нейман С.Ю. Английский язык для индустрии туризма и гостеприимства. 2014	

7.	Учебное пособие	ЭБС	Попов Е.Б. Иностранный язык для делового общения. Английский язык. 2013	
8.	Учебное пособие	ЭБС	Сохрякова Е.С. Английский язык. 2014	
9.	Учебное пособие	ЭБС	Мозолева И.А. Английский язык. 2012	
10.	Учебное пособие	ЭБС	Мошняга Е.В. Английский язык. 2012	гриф
11.	Учебное пособие	ЭБС	Дальке С.Г. Немецкий язык. 2014	

4.3. 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, 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 со-ответствует 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен Экспертная оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением

		норм и правил международного сервиса. Регистрация результатов усвоения учебных элементов; - экспертная оценка решения ситуационных задач; Опросный лист ответов обучающегося
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач; Текущий контроль в форме защиты практических занятий и лабораторных работ.
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Собеседование Экзамен
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Лабораторная работа Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике