

**Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми**  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЫКТЫВКАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ И.А. КУРАТОВА»

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

### АННОТАЦИЯ

#### РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

[наименование профессионального модуля]

Нормативная основа составления рабочей программы	ФГОС СПО (приказ Минобрнауки РФ от 9 января 2016 г. №1552)
Профиль получаемого профессионального образования	Социально-экономический
Наименование специальности	43.02.14 Гостиничное дело
Фамилия, имя, отчество разработчика(ов) РППМ	Носова Анна Викторовна Гаева Елена Витальевна
Всего максимальной учебной нагрузки –	465
В том числе часов обязательных учебных занятий –	196
Вид аттестации –	Квалификационный экзамен
Семестр аттестации –	6

<b>Цель:</b>	овладение видами профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса в процессе освоения профессионального модуля.
<b>Задачи:</b>	овладение обучающимися видом профессиональной деятельности в области организации и контроля работы службы питания гостиничного предприятия, в том числе профессиональными и общими компетенциями.
<b>Структура:</b>	МДК.2.1. Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания МДК.2.2. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания УП.2.1. Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания ПП.2.1. Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания
<b>Требования к практическому опыту:</b>	планировать деятельность сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; разрабатывать операционные процедуры и стандарты службы питания; организовывать и стимулировать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформлять документы и вести диалог на профессиональную тематику на иностранном языке; контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
<b>Требования к знаниям:</b>	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, методы и формы 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;

технологии организации процесса питания;

требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техника безопасности, производственная санитария, противопожарная защита и личная гигиена;

специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;

этапы процесса обслуживания;

технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;

регламенты службы питания;

профессиональная терминология службы питания на иностранном языке; критерии и показатели качества обслуживания;

методы оценки качества предоставленных услуг;

критерии и показатели качества обслуживания.

**Требования к умениям:** 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;

осуществлять контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

Изучение профессионального модуля позволяет сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций	МДК
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	МДК.2.1., МДК.2.2.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	МДК.2.1., МДК.2.2.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	МДК.2.1., МДК.2.2.

СГПК Форма	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ УМКД ► Унифицированные формы оформления ◀ УМКД	СГПК Форма
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	МДК.2.1., МДК.2.2.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	МДК.2.1., МДК.2.2.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	МДК.2.1., МДК.2.2.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	МДК.2.1., МДК.2.2.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	МДК.2.1., МДК.2.2.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	МДК.2.1., МДК.2.2.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	МДК.2.1., МДК.2.2.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	МДК.2.1., МДК.2.2.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

<b>3.4.2.</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</b> [наименование вида профессиональной деятельности]
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
	[перечень профессиональных компетенций]

### Содержание профессионального модуля

<b>Раздел ПМ.2</b>	
<b>МДК.2.1.</b>	<b>Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания</b>
<b>МДК.2.2.</b>	<b>Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания</b>
<b>Раздел 1.</b>	<b>Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале</b>
Тема 1.1.	Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса
Тема 1.2.	Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания
<b>Раздел 2.</b>	<b>Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания</b>
Тема 2.1.	Специальные виды услуг и формы обслуживания
Тема 2.2.	Контроль и качество предоставления услуг потребителям
<b>УП.2.01.</b>	<b>Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания</b>
<b>ПП.2.01.</b>	<b>Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания</b>