ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А.БУНИНА

УТВЕРЖДАЮ»
Директор института СПО
/М.А. Харламова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

43.02.14Гостиничное дело

Форма обучения: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.10 Туризм, утвержденного приказом Министерства образования инауки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1552.

Место дисциплины в структуре ППССЗ СПО:

Учебная дисциплина МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания входит в перечень дисциплин профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.

Рабочая программа разработана на кафедре туризма и гостиничного дела.

Разработчик(и) рабочей программы: Атаманова Е. Т., канд. филол. наук, доцент

Рецензент: к.ф.н., доцент Скроботова О.В.

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК.02.01Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания».

Рабочая программа может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников сферы гостеприимства при наличии среднего общего образования

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» (МДК.02.01)входит в перечень дисциплин междисциплинарного курса и относится к ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания);

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;

- технологии организации процесса питания;

- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;

- 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;

- профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данной специальности:

а) **общих (ОК):**

ОК 1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

б) **профессиональных (ПК):**

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальнойучебной нагрузки обучающегося 199 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 124 часа;
самостоятельной работы обучающегося 75 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*199*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*124*
в том числе:	
лекционные занятия	*62*
лабораторные занятия – *не предусмотрены*	*
практические занятия	*62*
контрольные работы	*
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*75*
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) – не предусмотрена	
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачёта***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	4	5
МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания		**199 62/62/75**	
Введение	Предметкурса.Местознанийпоучебнойдисциплине«Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»впроцессеосвоенияосновнойпрофессиональной образовательнойпрограммыспециальностей«Гостиничное дело».	**4**	**1**
Тема 1. *Общая характеристика процесса обслуживания*	**Содержание**	**12**	
	Цели и задачи обслуживания, правила и нормы Классификация услуг общественного питания **Методы и формы обслуживания**	6	1,2
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие № 1 Классификация услуг общественного питания **Методы и формы обслуживания**		2,3
Тема 2. *Характеристика торговых помещений, их оснащение*	**Содержание**	**12**	
	Торговые помещения: понятие, виды, назначение Вспомогательные помещения: характеристика, организация работы Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений	6	1,2
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие № 2 Урок-экскурсия «Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащение залов, внутреннего убранства. Оценка стилей, интерьеров залов»		2,3

Тема 3. *Столовая посуда, приборы, белье*	**Содержание**	**12**	
	Столовая посуда: виды, ассортимент, назначение Основные приборы: виды, назначение, характеристика Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика, использование Практическое занятие Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья	6	1,2
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие № 3 Столовая посуда: виды, ассортимент, назначение Основные приборы: виды, назначение, характеристика Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика, использование Практическое занятие Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья		2,3
Тема 4. *Информационное обеспечение процесса обслуживания*	**Содержание**	**12**	
	Меню: информационное средство, виды, требования к составлению Карта вин: назначение, правила составления и оформления Сомелье – профессия в ресторанном бизнесе Практическое занятие Составление различных видов меню и карты вин.	6	1,2
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие № 4 Меню: информационное средство, виды, требования к составлению Карта вин: назначение, правила составления и оформления Сомелье – профессия в ресторанном бизнесе Практическое занятие Составление различных видов меню и карты вин.		2,3
Тема 5. *Этапы организации обслуживания. Подготовка к обслуживанию потребителей.*	**Содержание**	**12**	
	Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции Расстановка мебели в залах Сервировка столов: понятие, назначение, виды, последовательность, основные требования Предварительная сервировка Дополнительная сервировка	6	1,2

	Виды складывания салфеток Подготовка официанта к работе, требования, предъявляемые к официанту Коммуникативные качества официанта, правила вербального и невербального общения Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов, графики выхода на работу		
	Практические занятия	**6**	
	Практическое занятие № 5 Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции Расстановка мебели в залах Сервировка столов: понятие, назначение, виды, последовательность, основные требования Предварительная сервировка Дополнительная сервировка Виды складывания салфеток Подготовка официанта к работе, требования, предъявляемые к официанту Коммуникативные качества официанта, правила вербального и невербального общения Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов, графики выхода на работу		2,3
Тема 6. *Организация обслуживания потребителей в ресторанах*	Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа. Основные способы подачи блюд Получение буфетной продукции Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок. Подача супов и вторых блюд. Подача сладких блюд, напитков, специй и приправ Расчет с потребителями Уборка и замена использованных тарелок, приборов, скатертей Показатели культуры обслуживания Правила этикета	12	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 6 Урок-игра «Встреча гостей, прием и выполнение заказов» Подача холодных и горячих закусок.		

	Подача первых блюд: супы и бульоны Подача вторых блюд Три способа подачи блюд. Подача сладких блюд и фруктов		
Тема 7 *Обслуживание приёмов и банкетов*	Виды банкетов, порядок их обслуживания Дипломатические приемы Обслуживание в номерах гостиниц Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний. Банкет-фуршет. Прием-коктейль.	12	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 7 Составление различных вариантов схем рассадки и обслуживания гостей Разработка меню для различных видов банкетов. Расчет количества обслуживающего персонала.		
Тема 8 *Классификация приемов и банкетов*	Обслуживание по типу «Шведский стол» и сырной тележки. «Бокал вина», коктейль, прием-фуршет. Обслуживание свадебного банкета.	12	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 8 Обслуживание по типу «Шведский стол» и сырной тележки. «Бокал вина», коктейль, прием-фуршет. Обслуживание свадебного банкета.		
Тема 9 *Банкет за столом с полным обслуживанием официантами*	Составление меню, расчет количества обслуживающего персонала; расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья Определение вариантов расстановки столов; накрытие столов скатертями; оформление юбкой Сервировка стола тарелками, приборами, фужерами Организация подачи аперитива, закусок, супов, горячих блюд, десерта, шампанского, горячих напитков, табачных изделий	12	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 9 Отработка техники синхронной сервировки столов, раскладки хлебобулочных изделий. Отработка приемов сбора используемой посуды.		

	Отработка техники синхронной подачи десерта, шампанского, табачных изделий, горячих напитков, коньяка. Уборка столов.		
Тема 10 *Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами*	Составление заявок на производство, в сервизную и бельевую Особенности организации проведения банкета Роль официантов при проведении банкета за столом с частичным обслуживанием Инструктаж официантов перед обслуживанием участников банкета	12	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 10 Составление меню банкета за столом с частичным обслуживанием официантами Анализ предложенного меню и установление очередности подачи блюд. Расчет количества обслуживающего персонала.		
Самостоятельная работа обучающихся 1. Разработать схему организационной структуры турфирмы 2.Разработать свою эффективную систему методов управления турфирмой 3.Разработайте собственный регламент работы на какой-либо период (неделю, месяц, год) 4.Проработать психологические тесты «Не слишком ли Вы агрессивны?», Тип темперамента. 5.Разработать мероприятия, которые, на ваш взгляд улучшат настроение работающих в коллективе сотрудников 6.Подготовить сообщения по темам «Планирование в сфере туризма», «Основные функции управления фирмой» 7.Подготовить сообщение на тему «Повышение роли функции контроля в управлении фирмами», «Место и значение контроля в управлении турфирмой» 8.Проработать тест «Решительны ли Вы?» 9.Подготовить сообщение на тему «Информация в управленческой деятельности» 11. Подготовить сообщение на тему «Зарубежный опыт управления деятельностью турфирмы» 12.Подготовить сообщение на тему «Известные турфирмы России» 13.Подготовить презентацию персонала турфирмы 14.Подготовить презентацию своего турпродукта 15.Подготовить реферат «Особенности туристских услуг как объекта управления качеством»		«Бокал вина», коктейль, прием-фуршет.	**2,3**

16.Подготовить сообщение «Особенности межличностных коммуникаций в сфере туризма» 17.Подготовить реферат «Особенности делового этикета функционального подразделения в сфере туризма»		
Дифференцированный зачёт		
Всего	**199**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета профессиональных дисциплин, лаборатории информационных ресурсов, информатики и информационно-коммуникационных технологий.

Оборудование учебного кабинета:

Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

Технические средства обучения:

Кабинет профессиональных дисциплин

Персональный компьютер преподавателя

Интерактивная доска SMART Board SBM680 (диагональ 77").

Мультимедийный проектор SMARTV30

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513647 (дата обращения: 15.06.2022).

2.Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519925 (дата обращения: 15.06.2022).

3.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513560 (дата обращения: 15.06.2022).

4.Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513242 (дата обращения: 15.06.2022).

5.Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. —

Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517827(дата обращения: 15.06.2022).

Дополнительные источники:

1. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 420 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10275-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517638 (дата обращения: 15.06.2022).

2. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515491 (дата обращения: 15.06.2022).

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

Программное обеспечение:

WindowsXPProfessionalSP3 (лицензия WinVistaBsnssVistaRUSUpgrdOLPNLAcdmcTорговый посредник: ООО Рэдком Дата заказа: 2007-12-04Код Лицензия: 43136305 Родительская программа: OPEN63126856ZZE0912).

MicrosoftOffice 2010 (Trial)

SmartNotebook 17 (лицензия в комплекте с интерактивной доской).

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн: http://www.biblioclub.ru
2. Научная электронная библиотека: http://www.elibrary.ru
3. Электронная библиотека Юрайт: https://urait.ru/
4. Электронно- библиотечная система «Лань»: www.e.lanbook.com
5. Министерство образования и науки РФ. Режим доступа: http://www.edu.ed.gov.ru
6. Российский общеобразовательный портал. – Режим доступа: http://school.edu.ru,свободный.
7. Электронная библиотечная систем IPRbooks: www.iprbookshop.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценкарезультатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения по учебной дисциплине	**Формируемые компетенции**	**Оценочные средства по дисциплине**
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, - взаимодействовать с другими службами гостиничного комплекса; - оценивать и планировать потребности 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;	**ОК 1 – ОК 11** **ПК2.1 – 2.3**	Задания для контрольной работы Вопросы для дифференцированного зачёта

- контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания); 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 организации службы питания; - профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке; - технологии организации процесса питания; - требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; -этапы процесса обслуживания; - технологии организации процесса питания с использованием различных методов 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		

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе на _____/_____ уч. год.
Дополнения и изменения рассмотрены на заседании кафедры_____
протокол № _____ от «___»_____20__г.
Зав. кафедрой: _____ / _____