

**Аннотация рабочей программы модуля
МДК.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК 04.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина МДК.02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» – ПМ.02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Владеть культурой мышления, быть способным к восприятию информации, постановке цели и выбора путей её осуществления.

Уметь логически и ясно строить устную и письменную речь.

Стремиться к саморазвитию.

Владеть основными методами, способами и средствами получения и переработки информации.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Главная стратегическая цель рабочей программы СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» - формирование совокупности знаний, умений и навыков у студентов в данной области для дальнейшей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

Знать:

- планирования результатов деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);
- основы планирования, анализа и оценки обслуживания потребителей (ПК-1);
- основы внедрения инноваций в деятельности гостиниц(ПК-1);
- новые формы обслуживания потребителей в деятельности гостиниц(ПК-1).

Уметь:

- применять условия питания и методы обслуживания(ПК-1);
- учитывать культуру обслуживания на предприятиях питания(ПК-1);
- использовать технологии планирования результатов деятельности гостиниц и других средств размещения(ПК-1);
- использовать технологии планирования, анализа и оценки обслуживания потребителей(ПК-1).

– адаптировать новые формы обслуживания потребителей в деятельности гостиниц

Владеть:

- планировать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);
- планировать, анализировать и оценивать обслуживание потребителей (ПК-1);
- разрабатывать и внедрять новые формы обслуживания потребителей в деятельности гостиниц (ПК-1)

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 284 часа, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 252 часа;
 самостоятельная работа обучающегося 14 часов.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач

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 общечеловеческих ценностей.

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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций

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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>284</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>252</i>
в том числе:	
занятия лекционного типа	<i>152</i>
практические занятия	<i>100</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>14</i>
в том числе:	
самостоятельная внеаудиторная работа в виде домашних практических	<i>14</i>

заданий, индивидуальных заданий, самостоятельного подбора и изучения дополнительного теоретического материала	
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме (экзамена)	12

Структура дисциплины

Наименование разделов	Всего	Количество аудиторных часов		Самостоятельная работа обучающегося (час)
		Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	34	20	12	2
Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	36	20	14	2
Классификация и организация питания на предприятиях питания	40	24	14	2
Правила обслуживания посетителей	40	24	14	2
Особенности организации питания иностранных туристов	36	20	14	2
Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service;	44	24	18	2
<i>Защита прав потребителей услуг предприятий общественного питания</i>	36	20	14	2
Всего по дисциплине	266	152	100	14

Форма проведения аттестации по дисциплине: защита курсовой работы, экзамен.

Основная литература:

1. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - 2-е изд., испр. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 242 с.- (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1041498>
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. - 332 с. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/viewer/organizaciya-obsluživaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-452306#page/1>
3. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 336 с. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/viewer/organizaciya-obsluživaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-452306#page/1>
4. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 331 с. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/viewer/gostinichnyy-servis-451272#page/1>

Автор РПД МДК.02.01 преподаватель Самсоненко Марина Владимировна