

**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