

Аннотация
рабочей программы по дисциплине
ОП.10 Предоставление услуг общественного питания
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Курс 3 семестр 5
Количество часов – 84 час.
лекционных – 42 час.
практических – 42 час.

Цель дисциплины: освоить умения и знания
уметь организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды обслуживания потребителей услуг общественного питания;

знать специальные виды и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания потребителей в организациях общественного питания.

Задачи дисциплины:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
- формирование представлений о этапах процесса обслуживания в ходе предоставления услуг общественного питания;
- изучение целей, задач, методов, форм обслуживания в общественном питании;
- содействовать сохранению критериев показателей качества обслуживания;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Предоставление услуг общественного питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла ФГОС по специальности среднего профессионального образования

43.02.16 Туризм и гостеприимство. Изучение дисциплины «Предоставление услуг общественного питания» базируется на знаниях, полученных обучающимися ранее при изучении дисциплин «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве», «Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостеприимства». Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины «Предоставление услуг общественного питания», необходимы обучающимся для дальнейшего изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля: ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части, – определять этапы решения задачи, – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, – составлять план действия, – определять необходимые ресурсы, – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, – реализовывать составленный план, – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), 	<ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте, – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, – методы работы в профессиональной и смежных сферах, – структуру плана для решения задач, – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности,
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации, 	<ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в

	<ul style="list-style-type: none"> – определять необходимые источники информации, – планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию, – выделять наиболее значимое в перечне информации, – оценивать практическую значимость результатов поиска, – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, – использовать современное программное обеспечение, – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, 	<p>профессиональной деятельности,</p> <ul style="list-style-type: none"> – приемы структурирования информации, – формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации, – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств,
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, – применять современную научную профессиональную терминологию, – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план, – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования, – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, – презентовать бизнес-идею, – определять источники финансирования, 	<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации, – современная научная и профессиональная терминология, – возможные траектории профессионального развития и самообразования, – основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности, – правила разработки бизнес-планов, – порядок выстраивания презентации, – кредитные банковские продукты,
ОК.04	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды, – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, 	<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, – основы проектной деятельности,
ОК.09	<ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), 	<ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, – особенности произношения, – правила чтения текстов

	– писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы,	профессиональной направленности.
--	--	----------------------------------

Структура учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самост. работа обучающегося (час)
	Всего	Теоретическое обучение	Практическое и лабораторные занятия	
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания в организациях общественного питания	12	6	6	-
Тема 2. Квалификационные требования к обслуживающему персоналу	12	6	6	-
Тема 3. Материально-техническое обеспечение предприятий общественного питания	12	6	6	-
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	16	8	8	-
Тема 5. Этапы организации обслуживания в общественном питании	16	8	8	-
Тема 6. Специальные формы обслуживания в общественном питании.	16	8	8	-
Дифференцированный зачет (ДЗ)	-	-		
Всего по дисциплине	84	42	42	-

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены.

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: дифференцированное обучение, проблемное изложение, дискуссия, информационно-коммуникационные технологии с использованием мультимедийной презентации.

Основная литература:

1. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542636>

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/277415>

3. *Николенко, П. Г.* Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544168>

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, 2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538017>

Составитель: А.Г. Максименко