

Информация о документе
 ФИО: Шебзухова Мария Александровна
 Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
 федерального университета
 Дата подписания: 05.09.2023 16:50:26
 Уникальный программный ключ:
 d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412aebc976

Дисциплина
 (Модуль)
 Содержание

**МДК.02.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ
 ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»
 ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ
 ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»**

Характеристика гостиничного хозяйства. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса. Требования к услугам службы питания. Правила и нормы охраны труда и личной гигиены. Требования к производственным помещениям организаций службы питания. Методика определения потребностей службы питания в персонале. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания. Составление нормативных и технических документов службы питания.

Реализуемые компетенции

ОК 01-11
 ПК 2.1-2.3

Результаты освоения дисциплины (модуля)

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;
- технологию организации процесса питания;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
- этапы процесса обслуживания;
- технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- регламенты службы питания;
- критерии и показатели качества обслуживания;
- методы оценки качества предоставленных услуг.

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

	<p>подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 					
Трудоемкость, час.	162					
Объем занятий, часов		Лекций	Практических (семинарских) занятий	Лабораторные занятия	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
	Всего	74	88	Не предусмотрены	-	-
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	<p>Контрольная работа – 5 семестр Диф. зачет – 6 семестр</p>					