

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2021 06:48:09

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c7ba3558486412a1c8ef066

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРНО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы
питания»**

**МДК.02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников
службы питания»**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Генеральный директор

ООО «ИМПЕРИЯ»

_____ А.Г. Меликсетян

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ С.С. Луста

«__» _____ 20__ г.

Пятигорск, 20__

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

**МДК.02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников
службы питания»**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная
Генеральный директор
ООО «ИМПЕРИЯ»
_____ А.Г. Меликсетян

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель
_____ С.С. Луста
«__» _____ 20__ г.

Пятигорск, 20__

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»

МДК.02.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в профессиональный модуль ПМ.02 «организация и контроль текущей деятельности работников службы питания» и изучается в 5,6 семестрах.

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

В результате освоения профессионального модуля студент 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 текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

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.

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть:

Общими компетенциями:

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

162 академических часов, из них:

162 академических часов – аудиторные занятия

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	
5 семестр							
1.	Тема 1. Эволюция предприятий индустрии гостеприимства.	5	2	2			
2.	Тема 2. Характеристика гостиничного хозяйства.	5	2	2			
3.	Тема 3. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	5	2	2			
4.	Тема 4. Цели и задачи обслуживания.	5	2	2			
5.	Тема 5. Основные правила и нормы.	5	2	2			
6.	Тема 6. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.	5	2	2			
7.	Тема 7. Требования к услугам службы питания.	5	2	2			
8.	Тема 8. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	5	2	2			
9.	Тема 9. Требования к персоналу.	5	2	2			
10.	Тема 10. Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.	5	2	2			

11.	Тема 11. Правила и нормы охраны труда и личной гигиены.	5	2	2			
12.	Тема 12. Техника безопасности.	5	2	2			
13.	Тема 13. Производственная санитария.	5	2	2			
14.	Тема 14. Противопожарная защита.	5	2	2			
15.	Тема 15. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	5	2	4			
16.	Тема 16. Деловое общение. Этика и этикет.	5	2	4			
17.	Тема 17. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	5	2	4			
18.	Тема 18. Требования к торговым помещениям организаций службы питания.	5	2	4			
19.	Тема 19. Требования к производственным помещениям организаций службы питания.	5	2	4			
20.	Тема 20. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	5	2	4			
21.	Тема 21. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах.	5	2	4			
	Итого за 5 семестр:		42	56			
22.	Тема 22. Методика определения потребностей службы питания в персонале.	6	2	2			
23.	Тема 23. Нормы оснащения.	6	2	2			
24.	Тема 24. Правила хранения.	6	2	2			
25.	Тема 25. Учет материальных ценностей.	6	2	2			
26.	Тема 26. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	6	2	2			
27.	Тема 27. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.	6	2	2			
28.	Тема 28. Стили и методы подачи блюд.	6	2	2			
29.	Тема 29. Стили и методы подачи напитков.	6	2	2			
30.	Тема 30. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	6	2	2			

31.	Тема 31. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	6	2	2			
32.	Тема 32. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	6	2	2			
33.	Тема 33. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. Съедобное меню.	6	2	2			
34.	Тема 34. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	6	2	2			
35.	Тема 35. Составление нормативных и технических документов службы питания.	6	2	2			
36.	Тема 36. Питание детей в гостиничных учреждениях.	6	2	2			
37.	Тема 37. Питание иностранных туристов.	6	2	2			
	Итого за 6 семестр:		32	32			Диф.зачет
	Итого за год:		74	88			Контр. работа, диф.зачет

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№ п/п	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
5 семестр			
1	Тема 1. Эволюция предприятий индустрии гостеприимства. Древний период, средневековье. Международная гостиничная ассоциация (МГА). Международные гостиничные цепи, объединения.		2
2	Тема 2. Характеристика гостиничного хозяйства. Классификация средств размещения гостиничного типа. Вместимость номерного фонда гостиниц. Классификация гостиниц в Российской Федерации. Международная классификация гостиниц.		2
3	Тема 3. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии. Особенности обслуживания в номерах гостиницы. Условия питания.		2

4	Тема 4. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Права потребителя. Порядок оказания услуг.		2
5	Тема 5. Основные правила и нормы. Методы и формы обслуживания. Само-обслуживание. Обслуживание персоналом. Комбинированный метод.		2
6	Тема 6. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Определение сущности гостеприимства. Исследование направлений туристской деятельности. Рассмотрение состава службы управления номерным фондом: менеджера, службы горничных, сервисной службы. Анализ организации питания и ее международного обозначения.	<i>лекция-дискуссия</i>	2
7	Тема 7. Требования к услугам службы питания. Услуги службы питания. Сервис питания и обслуживания в гостиницах. Французский сервис. Английский сервис. Американский сервис. Немецкий сервис. Российский сервис.		2
8	Тема 8. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. Люкс. Высший. Первый.		2
9	Тема 9. Требования к персоналу. Административный персонал, обслуживающий персонал, производственный персонал		2
10	Тема 10. Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. Работа по планированию персонала. Трудовые ресурсы предприятия. Производительность труда. Рентабельность персонала.		2
11	Тема 11. Правила и нормы охраны труда. и личной гигиены. Гигиена труда. Санитарные нормы.	<i>лекция-дискуссия</i>	2
12	Тема 12. Техника безопасности. До начала дня. В процессе работы.		2
13	Тема 13. Производственная санитария. Опасные и вредные производственные факторы. Границы производственной санитарии.		2
14	Тема 14. Противопожарная защита. Профилактические методы. Активные методы. Пассивные методы.		2
15	Тема 15. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Приветствия и прощания. Предоставление	<i>лекция-дискуссия</i>	2

	обещанных услуг.		
16	Тема 16. Деловое общение. Этика и этикет. Культура поведения. Деловой этикет. Правила этикета.		2
17	Тема 17. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания. Особенности подготовки. Факторы.		2
18	Тема 18. Требования к торговым помещениям организаций службы питания. Общие требования. Виды помещений.		2
19	Тема 19. Требования к производственным помещениям организаций службы питания. Общие требования. Виды помещений.		2
20	Тема 20. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. Требования. Норма спецодежды.		2
21	Тема 21. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах. Источники покрытия потребности в материальных ресурсах. Методы.		2
	Итого за 5 семестр:		42
6 семестр			
22	Тема 22. Методика определения потребностей службы питания в персонале. Качественная потребность. Количественная потребность.		2
23	Тема 23. Нормы оснащения. Механическое оборудование. Холодильное оборудование. Тепловое оборудование.		2
24	Тема 24. Правила хранения. Правила хранения. Нормы. Товарное соседство.		2
25	Тема 25. Учет материальных ценностей. Понятие материальных ценностей. Выдача материальных ценностей в эксплуатацию. Учет.		2
26	Тема 26. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. Сущность и содержание системы информационного обеспечения. Классификация видов информации.	<i>лекция-дискуссия</i>	2
27	Тема 27. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Технология процесса обслуживания. Виды обслуживания.		2
28	Тема 28. Стили и методы подачи блюд. Французский метод. Английский метод. Русский метод. Европейский метод. Комбинированный метод.		2

29	Тема 29. Стили и методы подачи напитков. Straight up, On the Rocks, Mist, Frappe, Frozen / Frosted Drink, Mix, Cocktail, Mild/Mudl, Rainbow, Rapido, Extreme, Light Back.		2
30	Тема 30. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Виды питания: «а ля карт»;«а парт»;«табльдот»; шведский стол; буфетное обслуживание.		2
31	Тема 31. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания. Процессы. Планы по персоналу – долгосрочные, среднесрочные, краткосрочные.		2
32	Тема 32. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. Характеристика и виды меню. Меню а ля карт. Меню табльдот. Меню дю жур. Туристское меню. Калифорнийское меню.		2
33	Тема 33. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. Съедобное меню. Порядок составления меню. Расчетное меню ресторана. Карта вин. Карта пива. Карта бара. Спецкарта чая. Спецкарта кофе.	<i>лекция-дискуссия</i>	2
34	Тема 34. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания. Сущность и значение материальных ресурсов. Расчет потребностей.		2
35	Тема 35. Составление нормативных и технических документов службы питания. Сборник рецептов. ТТК. Калькуляционные карты. ОСТ. ТУ. ТИ. Стандарты предприятия.		2
36	Тема 36. Питание детей в гостиничных учреждениях. Энергетические затраты детей и подростков на турбазах в зависимости от видов туристской деятельности и возраста.		2
37	Тема 37. Питание иностранных туристов. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни. Особенности составления рационов питания для иностранных туристов.		2
	Итого за 6 семестр:		32
	Итого:		74

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
5 семестр			
1	Тема 1. Эволюция предприятий индустрии гостеприимства. История развития предприятий индустрии гостеприимства. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
2	Тема 2. Характеристика гостиничного хозяйства. Гостиничное хозяйство. Его характеристика. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
3	Тема 3. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса. Правила организации. Правила работы службы питания. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
4	Тема 4. Цели и задачи обслуживания. Обслуживание. Правила обслуживания, цели и задачи. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
5	Тема 5. Основные правила и нормы. Нормы обслуживания в гостиничном сервисе. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
6	Тема 6. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Методы предоставления услуг питания в гостинице. Формы методов. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	Семинар – круглый стол.	2
7	Тема 7. Требования к услугам службы питания. Услуги службы питания. Виды услуг. Требования. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
8	Тема 8. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. Классы службы питания. Типы службы питания. Правила обслуживания. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
9	Тема 9. Требования к персоналу. Понятие персонал. Требования к персоналу при обслуживании.		2

	Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		
10	Тема 10. Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. Численность персонала на предприятия. Правила набора персонала. Методика. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
11	Тема 11. Правила и нормы охраны труда и личной гигиены. Охрана труда. Нормы личной гигиены на предприятии. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	Семинар – круглый стол.	2
12	Тема 12. Техника безопасности. Правила техники безопасности на производстве. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
13	Тема 13. Производственная санитария. Понятие санитария на производстве. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
14	Тема 14. Противопожарная защита. Понятие противопожарная защита. Правила противопожарной защиты. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
15	Тема 15. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. 1. Понятие внутрифирменных стандартов. Ответы на вопросы к семинарскому занятию. 2. Виды стандартов. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2 2
16	Тема 16. Деловое общение. Этика и этикет. 1. Деловое общение. Ответы на вопросы к семинарскому занятию. 2. Этика и этикет. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2 2
17	Тема 17. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания. 1. Особенности подготовки. Ответы на вопросы к семинарскому занятию. 2. Технология организации обслуживания в организациях службы питания. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	Семинар – круглый стол.	2 2
18	Тема 18. Требования к торговым помещениям организаций службы питания. 1. Виды торговых помещений. Ответы на вопросы к семинарскому занятию. 2. Требования к торговым помещениям. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2 2
19	Тема 19. Требования к производственным		

	помещениям организаций службы питания. 1.Виды производственных помещений. Ответы на вопросы к семинарскому занятию. 2.Требования к производственным помещениям. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2 2
20	Тема 20. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 1.Виды материально-технического оснащения. Ответы на вопросы к семинарскому занятию. 2.Материально-техническое оснащение. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2 2
21	Тема 21. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах. 1.Методики. Ответы на вопросы к семинарскому занятию. 2. Определение потребностей службы питания в материальных ресурсах. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2 2
Итого за 5 семестр:			56
6 семестр			
22	Тема 22. Методика определения потребностей службы питания в персонале. Потребность предприятия в персонале. Методика определения. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
23	Тема 23. Нормы оснащения. Правила оснащения предприятия их нормы. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
24	Тема 24. Правила хранения. Правила хранения продуктов питания на предприятии ОП. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
25	Тема 25. Учет материальных ценностей. Правила учета материальных ценностей. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
26	Тема 26. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. Информационные услуги службы питания. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	Семинар – круглый стол.	2
27	Тема 27. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Виды технологий. Понятие процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
28	Тема 28. Стили и методы подачи блюд. Современная стилистика подачи блюд. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2

29	Тема 29. Стили и методы подачи напитков. Современные стили и методы подачи напитков. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
30	Тема 30. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
31	Тема 31. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания. Понятие планирования Потребности персонала. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
32	Тема 32. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. Виды меню и их подготовка для предоставления услуг службы питания. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
33	Тема 33. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. Съедобное меню. Понятие съедобное меню. Современные тенденции. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.	Семинар – круглый стол.	2
34	Тема 34. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания. Понятие материальные ресурсы. Потребности них. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
35	Тема 35. Составление нормативных и технических документов службы питания. Виды нормативных и технических документов службы питания. Правила их составления. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
36	Тема 36. Питание детей в гостиничных учреждениях. Правила составления меню для питания детей. Правила обслуживания детей. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
37	Тема 37. Питание иностранных туристов. Составление меню для питания иностранных туристов. Обслуживание иностранных туристов. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.		2
	Итого за 6 семестр:		32
	Итого за год:		88

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5 семестр – контрольная работа;

6 семестр – дифференцированный зачет.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Кустова, И. А. Безопасность продуктов общественного питания : учебное пособие / И. А. Кустова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 118 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90458.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>

3. Долматова, О. В. Анализ хозяйственной деятельности по отраслям. Управленческий анализ : учебное пособие / О. В. Долматова, Е. Н. Сыроева. — 2-е изд. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-4486-0463-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79764.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Грицай, М.А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы : учебное пособие / М.А. Грицай ; Минобрнауки России, Омский государственный технический университет. - Омск : Издательство ОмГТУ, 2017. - 187 с. : табл. - Библиогр.: с. 177-178 - ISBN 978-5-8149-2426-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493321>

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»; 2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;

4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4.2. Программное обеспечение:

Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов: **кабинет организации деятельности сотрудников гостиничных служб**, комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия.

Мультимедийное оборудование: компьютер в сборе, проектор, экран настенный, принтер.

Лаборатория «Учебный ресторан»

- Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;
- Блендер
- Кофемашина
- Льдогенератор
- Машина посудомоечная
- Салат-бар
- Шкаф винный

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольной.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
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	Контрольная работа	ОК 01 -ОК 05 ОК 07 ОК 09- ОК 11 ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3.

<p>иностранным языке;</p> <ul style="list-style-type: none">- контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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		
---	--	--

<p>безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.		
--	--	--