

Министерство образования и науки Самарской области

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора
ГБПОУ «ПГК»
от 07.04.2023 г. №297/1-03

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОПЦ. В. 09 Организация питания туристов в гостиничных
предприятиях**

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.16 Туризм и гостеприимство

Самара, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**Ошибка! Закладка не с
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**Ошибка! Заклад
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**Ошибка! Закладка
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ.....** Ошибка! Закладка не определена.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация питания туристов в гостиничных предприятиях

1.1. Область применения программы

Рабочая программа может быть использована для студентов очной формы обучения, в дополнительном профессиональном образовании и в профессиональной подготовке менеджера гостиничного дела.

1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

уметь:

Код	Наименование результата обучения
У в 1	Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса
У в 2	Оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале
У в 3	Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале
У в 4	Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания
У в 5	Контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания

знать:

Код	Наименование результата обучения
Зн в 1	Задачи, функции и особенности работы службы питания
Зн в 2	Технологии организации процесса питания
Зн в 3	Требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены
Зн в 4	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания
Зн в 5	Критерии и показатели качества обслуживания

1.3. Количество часов на освоение программы УД

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
Консультация	2
Самостоятельная работа студента (всего) в том числе:	30
Итоговая аттестация в форме (указать)	Экзамен

3.2 Содержание

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	
1	2	
Раздел 1. Планирование, организация и контроль деятельности службы питания		
Тема 1.1 Роль службы питания в деятельности гостиничного предприятия	Содержание	
	1	<p>История развития общественного питания туристов Исторические этапы зарождения и развития индустрии питания Классификация предприятий общественного питания. Правовое регулирование общественного питания ГОСТ Р 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования ГОСТ Р 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N1515 ' об утверждении Правил оказания услуг общественного питания Характеристика услуг питания, предоставляемых туристам средствами их размещения. Услуги питания, дополнительные услуги Служба питания как один из основных элементов структуры управления гостиничным предприятием. Задачи, функции и особенности работы службы питания Характеристика деятельности структурных подразделений службы питания. Специфические особенности деятельности каждого структурного подразделения службы питания</p>
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	
	Практические занятия	
	1	ПЗ 1. Семинар по истории питания туристов во время путешествия
	2	ПЗ 2. Семинар по «Правовому регулированию общественного питания» ПЗ 3. Составление схемы взаимодействия службы питания с другими службами гостиничного предприятия
Тема 1.2 Планирование деятельности службы питания гостиничного предприятия	Содержание	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>		
<p>Тема 1.3 Организация и контроль работы кухни</p>	<p>1</p>	<p>Роль планирования в эффективности деятельности службы питания. Перспективное планирование работы подразделений службы питания. Оперативное планирование Планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах. Классификация материальных ресурсов используемых в работе службы питания Планирование потребности кухни в материальных ресурсах. Планирование потребности в оборудовании, мебели, инвентаре, продуктах питания Планирование потребности ресторанов и кафе в материальных ресурсах. Планирование потребности в оборудовании, мебели, инвентаре Планирование потребности баров в материальных ресурсах. Планирование потребности в оборудовании, мебели, инвентаре, продуктах и напитках. Планирование потребности рум сервиса в материальных ресурсах. Планирование потребности в оборудовании, мебели, инвентаре, продуктах и напитках. Планирование потребностей службы питания в персонале Планирование численного, профессионального и квалификационного персонала</p>	
		<p>Практические занятия</p>	
		<p>1</p>	<p>ПЗ 4. Составление плана работы кухни на месяц</p>
		<p>2</p>	<p>ПЗ 5. Составление плана работы ресторана и кафе на месяц</p>
		<p>3</p>	<p>ПЗ 6. Составление плана работы баров на месяц</p>
		<p>4</p>	<p>ПЗ 7. Составление плана работы банкетинга на месяц</p>
		<p>5</p>	<p>ПЗ 8. Составление плана работы рум сервиса на месяц</p>
		<p>6</p>	<p>ПЗ 9. Планирование потребности службы питания в персонале</p>
		<p>Содержание</p>	
		<p>1</p>	<p>Сущность, цели и задачи работы кухни. Роль работы кухни в организации питания гостей. Организация работы кухни. Организация работы кухонных цехов. Обеспечение технологических процессов кухонным оборудованием и инвентарем. Организация поставок, хранения и выдачи в производство продуктов, сырья и полуфабрикатов. Расчет потребности в необходимых продуктах. Складирование продуктов. Учет и контроль за их хранением. Контроль качества продуктов. Организация труда персонала кухни. Должностные инструкции персонала. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Распределение трудовых функций. Обеспечение необходимого инструментом, инвентарем и спецодеждой. График работы и график отпусков. Табельный учет.</p>

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	
		<p>Санитарные правила для предприятий общественного питания Порядок использования санитарных правил. СанПиН 42-123-51 СанПиН 42-123-4117 Организация кейтеринга. Сущность, цели и задачи. Необходимое оборудование. Подготовка персонала Современные технологии в работе кухни гостиничного предприятия Высокопроизводительное оборудование. Организация выполнения и контроль соблюдения стандартов качества оказываемых услуг работниками службы питания. Внедрение стандартов качества</p>
	<p>Лабораторные работы (не предусмотрены)</p>	
	<p>Практические занятия</p>	
	1	<p>ПЗ 10. Составление плана расположения кухонного оборудования мебели</p>
	2	<p>ПЗ 11. Составление графика работы персонала кухни</p>
	3	<p>ПЗ 12. Составление сменного наряд-задания поварским бригадам</p>
4	<p>ПЗ 13. Составление табеля учета рабочего времени персонала кухни</p>	
<p>Тема 1.4 Организация и контроль работы ресторанов и кафе</p>	<p>Содержание</p> <p>1 История мировой ресторанной индустрии. Этапы развития ресторанного дела по странам и континентам. Роль ресторанов и кафе в организации питания клиентов гостиничного предприятия. Виды ресторанов и характеристика деятельности. Виды кафе. Специфика гостиничных ресторанов и кафе Организация оснащения ресторанов и кафе необходимыми</p>	

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>	
<p>Тема 1.5 Организация и контроль барного обслуживания клиентов гостиничного предприятия</p>		<p>оборудованием и инвентарем. Нормы оснащения технологическим оборудованием ресторанов и кафе. ГОСТ 30389-13 / ГОСТ Р 50712 Общественное питание классификация предприятий Организация труда персонала ресторана и кафе. Профессиональный квалификационный и численный состав персонала ресторана и кафе. Требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены. Правила составления меню ресторанов и кафе. Концепция меню. Группировка позиций меню. «Второстепенные» разделы и авторские вариации. Визуальное оформление и верстка Стандарты обслуживания посетителей кафе и ресторана. Подготовка к обслуживанию клиентов ресторана. Требования к сервировке стола. Процесс обслуживания клиентов ресторана. Способы подачи закусок и блюд. Последовательность уборки столов. Организация контроля качества обслуживания посетителей ресторана и кафе. Создание системы управления качеством обслуживания посетителей ресторанов и кафе Современные технологии обслуживания клиентов ресторанов и кафе.</p>
	<p>Лабораторные работы (не предусмотрены)</p>	
	<p>Практические занятия</p>	
	1	<p>ПЗ 9. Расчет количества посадочных мест и пропускной способности ресторана и кафе</p>
	2	<p>ПЗ 10. Расчет необходимого для работы ресторана и кафе оборудования и инвентаря</p>
	3	<p>ПЗ 11. Расчет необходимого для работы ресторана и кафе численности персонала</p>
	4	<p>ПЗ 12. Определение критериев оценки качества обслуживания в ресторанах и кафе</p>
	5	<p>ПЗ 13. Составление меню ресторана</p>
	<p>Содержание</p>	
	1	<p>Характеристика деятельности баров гостиничного предприятия. Классификация баров в зависимости от их размеров, видов напитков и сопутствующих продуктов питания</p>
	2	<p>Организация и контроль работы лобби бара гостиничного предприятия. Определение места расположения. Оборудование, оформление. Расчет ассортимента напитков и продуктов питания. Расчет численности персонала. Контроль качества обслуживания.</p>
	3	<p>Организация работы баров гостиничных предприятий. Оборудование помещений баров, планирование потребности баров в материальных ресурсах и персонале, контроль деятельности</p>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	
	4	Организация труда персонала баров. Профессиональные требования к работникам баров.
	5	Должностные инструкции персонала баров. Менеджеры, официанты.
	6	Организация обслуживания мини баров в номерах гостиничного предприятия. Виды мини баров. Ассортимент содержимого мини баров. Стандарты обслуживания мини баров.
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	
	Практические занятия	
	1	ПЗ 14.Определение количества и видов баров гостиничного предприятия
	2	ПЗ 15. Расчет необходимого для работы бара оборудования и инвентаря.
	3	ПЗ 16. Расчет необходимого для работы ресторана и количества персонала
	4	ПЗ 17. Определение критериев оценки качества обслуживания в барах
Всего:		

Код	Наименование результата обучения
У в 1	Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса
У в 2	Оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале
У в 3	Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале
У в 4	Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания
У в 5	Контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.

Код	Наименование результата обучения
Зн в 1	Задачи, функции и особенности работы службы питания
Зн в 2	Технологии организации процесса питания
Зн в 3	Требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда,

	техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены
Зн в 4	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания
Зн в 5	Критерии и показатели качества обслуживания

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	- Демонстрация навыков планирования потребности службы питания в продуктах питания и персонале	<i>Устный экзамен Экспертная оценка на практическом экзамене Экспертная оценка выбранного варианта</i>
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	- Демонстрация навыков организации работы кухни, ресторана, кафе	<i>Тестирование Тестирование Экспертная оценка на практическом занятии</i>
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Демонстрация навыков организации управления качеством услуг питания гостиничного предприятия	<i>Тестирование</i>

