

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«Уральский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

На заседании методического совета

«08» 08 2023 г.

№ протокола «1»



УТВЕРЖДАЮ

Директор АНПОО УРПК

Миннихметов Р.Р.

«08» 08 2023 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**МДК.05.01 УПРАВЛЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**СОТРУДНИКОВ СЛУЖБ, ОТДЕЛОВ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ**

по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа учебного модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Организация-разработчик: АНПОО «Уральский политехнический колледж»

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МДК «УПРАВЛЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБ, ОТДЕЛОВ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ» .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК «УПРАВЛЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБ, ОТДЕЛОВ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ» .....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК «УПРАВЛЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБ, ОТДЕЛОВ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ» .....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК «УПРАВЛЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБ, ОТДЕЛОВ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ» .....	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МДК «УПРАВЛЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБ, ОТДЕЛОВ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебного модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Учебный модуль «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания» подготовлен на основе существующей нормативно-правовой базы и предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников профессионального образования.

Учебный модуль «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания» тесно связан с «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания», «Соблюдение норм этики делового общения», «Предоставление услуг предприятия питания».

## 1.2. Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный модуль «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания» является междисциплинарным курсом МДК.05.01. в структуре профессиональной образовательной программы и входит в профессиональный модуль ПМ.05 Предоставление услуг предприятия питания.

## 1.3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

В результате изучения курса обучающийся осваивает следующие **общие компетенции (ОК) и стремиться к достижению личностных результатов (ЛР):**

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 финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### Личностные результаты:

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства
ЛР 14 Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности
ЛР 15 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команд

ЛР 16 Выполняющий трудовые функции в сфере туризма и гостеприимства
ЛР 17 Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков
ЛР 18 Соблюдающий этические нормы общения

Обучающийся должен развивать и осваивать следующие **профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 5.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 5.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 5.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 5.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь **практический опыт в:**

- оценки материальных ресурсов предприятия питания; оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; планирования текущей деятельности предприятия питания формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.

**уметь:**

- гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;
- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;
- провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;
- оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;
- создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;
- подавать гостям меню организации питания;
- расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;
- подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;

**знать:**

- требования охраны труда на рабочем месте;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;
- стандарты приема входящих звонков;
- стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры;
- этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;
- приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;
- правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК «УПРАВЛЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБ, ОТДЕЛОВ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ»**

### **2.1. Объем учебного модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>58</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>30</b>
<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>

**2.2. Тематический план и содержание МДК «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p align="center"><b>Тема 1.</b></p> <p><b>Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса</b></p>	<p>Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Деловое общение. Этика и этикет.</p>	<p align="center"><b>6</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</p>
<p align="center"><b>Тема 2.</b></p> <p><b>Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.</b></p>	<p>Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания Стили и методы подачи блюд и напитков. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.</p>	<p align="center"><b>6</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</p>
<p align="center"><b>Тема 3.</b></p> <p><b>Организация обслуживания в ресторанах и кафе при гостинице</b></p>	<p>Роль ресторанов и кафе в организации питания клиентов гостиничного предприятия. Виды ресторанов и характеристика их деятельности. Характеристика и виды кафе. Специфика гостиничных ресторанов и кафе. Стандарты обслуживания официантом гостей ресторана. Должностные обязанности официанта. Стандарты обслуживания метрдотелем гостей ресторана. Должностные обязанности метрдотеля. Характеристика методов обслуживания в ресторанах и кафе. «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание. Технологии организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков. Французский, английский, американский, европейский, русский, комбинированный Организация завтраков в ресторанах при гостинице. Виды завтраков, их характеристика: континентальный, расширенный, завтрак с шампанским. Облуживание по типу «шведского стола». Назначение, характеристика и оборудование «шведского стола». Организация обслуживания посетителей Организация работы сомелье. Должностные обязанности сомелье. Методика расчета потребности в алкогольных напитках. Оборот алкогольной продукции ресторана, составление винных карт. Формы и виды расчетов с гостями за</p>	<p align="center"><b>18</b></p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</p>

	питание внутри гостиничного предприятия. Наличные, безналичные. Специфика и организация расчета за питание на ПОП при гостинице. Расчет за питание по системе «все включено», расчеты при индивидуальном обслуживании гостей. Работа с нормативной документацией. ГОСТ 30389-2013 «Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Работа с нормативной документацией. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Профессиональный стандарт индустрии питания и гостеприимства. Правила оказания услуг общественного питания. Разработка должностных инструкций в соответствии с предъявляемыми требованиями. Разработка стандартов линейного персонала службы питания. Схема общего плана технического оснащения для услуги «Шведский стол». Работа сомелье и правила декантации вин.		
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>28</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
<b>Всего</b>		<b>58</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания»**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета по **Профессиональным дисциплинам**.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучаемых, рабочее место преподавателя, комплект нормативной документации, наглядные пособия, плакаты, стенды, макеты.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### Основные источники:

1. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2023. - 134 с. - ISBN 978-5-7782-3992-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870476> – Режим доступа: по подписке
2. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/7170>. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051246> – Режим доступа: по подписке.
3. Фридман, А.М. Экономика предприятия питания. Практикум : учебно-практическое пособие для студентов / А.М. Фридман, Н.Д. Эриашвили. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2023. - 163 с. - ISBN 978-5-238-02678-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1027367> – Режим доступа: по подписк..

##### Дополнительные источники:

1. Агешкина, Н. А. Основы турагентской и туроператорской деятельности : учебное пособие / Н.А. Агешкина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 567 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1072191. - ISBN 978-5-16-015973-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2105785> – Режим доступа: по подписке
2. Баранов, А. С. Информационно-экскурсионная деятельность на предприятиях туризма : учебник / А.С. Баранов, И.А. Бисько ; под ред. профессора Е.И. Богданова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 383 с. - ISBN 978-5-16-019279-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2086804> – Режим доступа: по подписке.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания»

Контроль и оценка результатов освоения модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устного опроса, при проведении зачета, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 5.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания</p>	<p>гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;</li> <li>- провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ПК 5.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания</p>	<p>оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;</li> <li>- подавать гостям меню организации питания</li> </ul>	<p>Устный опрос, зачет</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ</p>
<p>ПК 5.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания</p>	<p>расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;</li> <li>- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания</li> </ul>	<p>Устный опрос, зачет</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ</p>

<p>ПК 5.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания</p>	<p>оценки материальных ресурсов предприятия питания; функциональных возможностей персонала предприятия питания; планирования текущей деятельности предприятия питания формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p>Устный опрос, зачет Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ</p>
---	---	---