

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 23
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672), в соответствии с требованиями работодателей.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать различные способы и приемы приготовления блюд и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания в гостиничных комплексах (ТР);

- применять различные методы обслуживания, в том числе иностранных туристов (ТР);

- соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах (ТР).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификации гостиничных комплексов и их структур (ТР);

- виды меню в гостиничных комплексах (ТР);

- ассортимент продукции бара и буфета в гостиничных комплексах (ТР);

- требования к сервировке столов в гостиничных комплексах (ТР).

- правила обслуживания иностранных туристов (ТР);

- правила обслуживания в гостиничных номерах (ТР).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часа;

самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.16 Организация питания в гостиничных комплексах	Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с требованиями работодателями (ТР).	126	28	56

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	84
в том числе:	
практические занятия	56
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	42
в том числе:	
подготовка и защита докладов, рефератов, презентаций	26
составление конспектов по темам	10
составление таблиц	4
составление схем	2
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы (3 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16 Организация питания в гостиничных комплексах

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Гостиничный комплекс, как звено системы общественного питания			
Тема 1.1. Структура системы управления гостиничным хозяйством	Содержание учебного материала	4	
	1. Теоретические основы организации гостиничного хозяйства	1	2
	2. Особенности функционирования предприятий гостиничного сервиса	1	2
	3. Сущность и классификация гостиничного хозяйства	1	2
	4. Критерии гостиничного предприятия, как общественного питания	1	2
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 1 Анализ нормативной документации, регламентирующей деятельность гостиниц (ГОСТы)	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	8	-
	Самостоятельная работа № 1 Подготовить доклад на тему: «История развития гостиничного дела с древнейших времён до XV в.»	2	
	Самостоятельная работа № 2 Составить презентацию по теме: «История развития гостиничного дела в XIX веке»	2	
	Самостоятельная работа № 3 Подготовить реферат на тему: «Развитие гостиничного дела в России»	2	
	Самостоятельная работа № 4 Подготовить тезисный конспект: «Административно-хозяйственная деятельность в гостиничном бизнесе»	2	
Тема 1.2. Условия питания и методы обслуживания	Содержание учебного материала	2	
	1. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (vip) в ресторане, номере. Методы обслуживания гостей	1	2
	2. Виды питания в гостинице. Безопасность и экологичность питания	1	2
	Практические занятия	6	-
	Практическое занятие № 2 Составить схему обслуживания (vip) гостя в номере	2	
	Практическое занятие № 3 Составить схему обслуживания гостя с частичным обслуживанием официантами в зале ресторана при гостинице	2	
	Практическое занятие № 4 Составить схему обслуживания гостя с полным обслуживанием официантами в зале ресторана при гостинице	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	-
	Самостоятельная работа № 5 Составить презентацию по теме: Питание в туризме как важный элемент развлечения и познания местной культуры	2	
	Самостоятельная работа № 6 Подготовить опорный конспект: «Типы номеров»	2	
	Самостоятельная работа № 7 Составить презентацию по теме: «Основные службы гостиницы»	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.3. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах	Содержание учебного материала	4	
	1. Общие требования к блоку питания (производственные помещения и торговые залы) проектируемого в здании гостиницы	2	2
	2. Технологическая схема и планировочные решения обеспечения питания	1	2
	3. Микроклимат блока питания	1	2
	Практические занятия	6	-
	Практическое занятие № 5 Разработать макет блока питания проектируемого в здании гостиницы	2	
	Практическое занятие № 6 Составить таблицу: «Оснащение производственных помещений ресторана инвентарем, инструментом, оборудованием»	2	
	Практическое занятие № 7 Составить схему торгового зала ресторана при гостинице на 50 персон	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельная работа № 8 Составить презентацию на тему: «Требования к производственным и торговым помещениям ресторана при гостинице»	2	
	Самостоятельная работа № 9 Составить презентацию на тему: «Служба питания»	2	
Тема 1.4. Кадровая политика в гостиничном комплексе	Содержание учебного материала	2	
	1. Специфика деятельности управляющего гостиничным комплексом	1	2
	2. Кадровая структура и основные должности в ресторане и в гостинице	1	2
	Практические занятия	6	-
	Практическое занятие № 8 Составить схему подчинения и соподчинения управления персоналом	2	
	Практическое занятие № 9 Разработать должностную инструкцию управляющего гостиничного комплекса	2	
	Практическое занятие № 10 Разработать должностную инструкцию	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Самостоятельная работа № 10 Составить презентацию по теме: «Услуги питания в гостиницах г. Тюмени»	2	
	Самостоятельная работа № 11 Подготовить опорный конспект: «Организация завтраков в гостинице»	2	
	Самостоятельная работа № 12 Подготовить доклад на тему: «Обслуживание шведских столов при гостинице»	2	
Раздел 2. Организация обслуживания и питания иностранных туристов		18	
Тема 2.1. Виды туризма и классы обслуживания Содержание учебного материала	Содержание учебного материала	2	2
	1. Индивидуальные, коллективные, туристические путешествия и их питание на пути следования	1	
	2. Требования к предприятиям обслуживающих питание иностранных туристов	1	
	Практические занятия	8	-
	Практическое занятие № 11 Разработать меню в соответствии с классом обслуживания иностранных	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	туристов		
	Практическое занятие № 12 Разработать требования к производственному и обслуживающему персоналу по взаимодействию с иностранными туристами	2	
	Практическое занятие № 13 Выполнить сервировку стола для обслуживания иностранных гостей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельная работа № 13 Составить таблицу: «Конфликтные ситуации, причины возникновения, пути решения, полномочия обслуживающего персонала в решении конфликтных ситуаций при работе с иностранными туристами»	2	
	Самостоятельная работа № 14 Составить презентацию по теме: «Обслуживание гостей в ресторане при гостинице через room-service»	2	
Тема 2.2. Организация и технология диетического питания в гостиничных комплексах	Содержание учебного материала	4	
	1. Организация диетического питания в гостиничных комплексах	2	2
	2. Учет физиологических потребностей организма. Система лечебного питания	2	2
	Практические занятия	8	-
	Практическое занятие № 14 Разработать индивидуальное диетическое питание с учетом диеты № 5	4	
	Практическое занятие № 15. Составить меню с учетом заболевания (по выбору)	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 16 Подготовить опорный конспект: «Виды диет»	2	
Раздел 3. Продвижение продукции и услуг в предприятии гостиничного комплекса. Формирование и развитие ресторанных услуг в гостинице		24	
Тема 3.1. Способы предоставления услуги питания в гостиничных комплексах	Содержание учебного материала	4	
	1. Питание, оплаченное гостем. Питание, не включенное в стоимость размещения и предоставляемое за дополнительную плату	1	2
	2. Самообслуживание. Снабжение гостей продуктами питания и напитками через мини-бары в номере	1	2
	3. Обслуживание гостей в ресторане при гостинице через room-service. Барное обслуживание в гостиничных комплексах	2	2
	Практические занятия	8	-
	Практическое занятие № 16 Разработать мероприятия по услугам питания в обслуживании шведских столов, при организации континентальных завтраков	2	
	Практическое занятие № 17 Составить цикличное меню, ресторана при гостинице, с учетом пожелания гостей (национальность, пол, возраст)	4	
	Практическое занятие № 18 Составить заявку на обслуживание индивидуальных туристов завтраками	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Самостоятельная работа № 17 Составить таблицу: «Виды туризма и классы обслуживания»	2	
	Самостоятельная работа № 18 Подготовить доклад на тему: «Основные факторы, влияющие на уровень развития иностранного туризма в РФ»	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 3.2.Формирование и развитие ресторанных услуг гостиниц в Тюменском регионе	Содержание учебного материала	4	
	1. Особенности рынка ресторанных услуг в гостиницах города Тюмени	2	2
	2. Перспективы рынка гостиничных услуг в условиях кризиса	2	2
	Практические занятия	8	-
	Практическое занятие № 19 Анализ популярных гостиниц города Тюмени	2	
	Практическое занятие № 20 Анализ развития ресторанных услуг в гостиницах Тюмени (Восток, Нефтяник, Шаим)	4	
	Практическое занятие № 21 Составить алгоритм выполнения заказа службы room-service	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 20 Подготовить тезисный конспект: «Особенности составления меню для иностранных туристов»	2	
Тема 3.3.Новые технологии приготовления кулинарной продукции в ресторанах гостиничного комплекса	Содержание учебного материала	2	
	1. Использование новинок научно-технического прогресса гостиничном бизнесе (в гостиницах, предприятиях санаторно-курортного обслуживания)	2	2
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 22. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 21 Составить презентацию по теме: «Автоматизация гостиничного бизнеса»	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		126	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. ECSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12K(B/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. ECSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные материалы:

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
2. ГОСТ Р 50763-2007- Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
3. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
4. СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;
5. СанПин 4.2-123-4116-86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
6. СанПин 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Основная литература:

1. Сологунова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологунова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 321 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс").

Дополнительная литература:

1. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст]: учебное пособие / А. В. Сорокина. - Москва: АЛЬФА-М, ИНФРАМ, 2017. - 302 с. - (Профиль). - Библиогр.: с.296-303.

Электронные ресурсы:

1. Потапова, И. И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания [Электронный ресурс]: учеб. /И. И. Потапова. – М.: Издат. центр «Академия», 2015. – 320 с.- <http://www.academia-moscow.ru>
2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учеб. пособ. – 13-е изд., М.: Академия, 2015. - 416 с. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> - использовать различные способы и приемы приготовления блюд и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания в гостиничных комплексах; - применять различные методы обслуживания; обслуживать при гостиницах иностранных туристов; - соблюдать порядок обслуживания в гостиничных номерах 	Оценка результатов выполнения на практических занятиях № 1-22; Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-21; Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - классификации гостиничных комплексов и их структуру; - видов меню в гостиничных комплексах; ассортимента продукции бара и буфета в гостиничных комплексах; - требований к сервировке столов в гостиничных комплексах; - правил обслуживания иностранных туристов; - правил обслуживания в гостиничных номерах. 	Оценка результатов устного собеседования, письменного тестирования по темам №1.1-3.3; Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1-21; Оценка результатов промежуточной аттестации на дифференцированном зачете

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> -аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> -осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умения осуществлять поиск информации с использованием различных 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию	самостоятельной работы №1-21
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и личностного развития; -планирует своё обучение	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-22 самостоятельной работы №1-21