

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»  
Колледж Байкальского государственного университета

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
д.э.н., доцент Бубнов В. А.



26.06.2023 г.

## Рабочая программа

Дисциплина:

Организация общественного питания на предприятиях индустрии гостеприимства  
Специальность 46.02.16 Туризм и гостеприимство

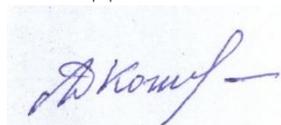
Базовая подготовка

Иркутск  
2023

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация общественного питания на предприятиях индустрии гостеприимства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 46.02.16 Туризм и гостеприимство

Согласовано:

Методист



\_\_\_\_\_ А. Д. Кожевникова

Разработал преподаватель: Е.В. Макарова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Организация общественного питания на предприятиях индустрии гостеприимства»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 46.02.16 Туризм и гостеприимство базовой подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере экономической деятельности.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Общепрофессиональная дисциплина вариативной части

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

Вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»

Предоставление туроператорских и турагентских услуг

Изучение дисциплины способствует освоению **общей компетенции:**

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

**Уметь:**

соблюдать нормы экологической безопасности;  
определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства

организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона

**Знать:**

правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

пути обеспечения ресурсосбережения

принципы бережливого производства

основные направления изменения климатических условий региона

**Изучение дисциплины способствует формированию профессиональной компетенции:**

ПК 2.2. Координировать работу по реализации заказа

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

Координировать работу подразделений предприятия питания, задействованных в реализации заказа

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

Законодательство Российской Федерации в сфере общественного питания

Нормативные документы, регламентирующие организацию предприятий общественного питания

Ассортимент и характеристики предлагаемых услуг и продукции общественного питания

Цены на продукцию и дополнительные услуги

Систему бронирования услуг

Организацию работы с запросами туристов

Требования к оформлению и учету заказов

Порядок контроля за прохождением и выполнением заказов

Виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций

Программное обеспечение деятельности организаций

Этику делового общения

Основы делопроизводства

Правила внутреннего трудового распорядка

Правила по охране труда и пожарной безопасности

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов

#### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (Заочное обучение):**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **18** часов;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы «Организация общественного питания на предприятиях индустрии гостеприимства»

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>44</b>
в том числе:	
практические занятия	22
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>10</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	10
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>диф. зачёт</i>

### 2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочное обучение)

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
практические занятия	6
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>36</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>диф. зачёт</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация общественного питания на предприятиях индустрии гостеприимства»

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
<b>«Организация общественного питания на предприятиях индустрии гостеприимства»</b>			
<b>Тема 1. Общая характеристика предприятий общественного питания</b>	1. Общественное питание, термины и определения. Структура управления предприятий общественного питания Требования к персоналу предприятий общественного питания 1		ОК 07 ПК 2,2
	2. Классификация предприятий общественного питания» 2		ОК 07 ПК 2,2
	3. Практическая работа № 1 Классификация предприятий общественного питания по типу, классу, циклам производства Изучение ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания		ОК 07 ПК 2,2
	4. Структура предприятий общественного питания. Виды торговых помещений 3		ОК 07 ПК 2,2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение и анализ: ГОСТ «Услуги общественного питания. Общие требования» Подготовить презентацию на тему «Современное оборудование торговых залов ресторана»		ОК 07 ПК 2,2
<b>Тема 2. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах</b>	5. Организация питания в гостиничных комплексах. Специальные формы обслуживания в гостиничных комплексах.4		ОК 07 ПК 2,2
	6. Разновидности питания в гостиничных комплексах. Виды завтраков5		ОК 07 ПК 2,2
<b>Тема 3. Столовая посуда и приборы. Столовое белье</b>	7. Практическая работа № 2Столовая посуда: виды, назначение, характеристика		ОК 07 ПК 2,2
	8. Практическая работа № 3Столовые приборы: виды, назначение, характеристика		ОК 07 ПК 2,2
	9. Практическая работа № 4Столовое белье: виды, назначение, характеристика.		ОК 07 ПК 2,2

	10. Практическая работа №5 Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов		ОК 07 ПК 2,2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию на тему: Презентация «Столовая посуда и приборы из современных материалов» Презентация на тему Столовое белье из современных материалов»		ОК 07 ПК 2,2
<b>Тема 4. Средства информации</b>	11. Меню, карта вин. Назначение, характеристика. Виды меню. Принципы составления меню Порядок расположения блюд в меню Меню завтраков, карта заказа на завтракб		ОК 07 ПК 2,2
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	12. Практическая работа № 6 Подготовка к обслуживанию потребителей. Подготовка торгового зала. Предварительная сервировка столов.		ОК 07 ПК 2,2
	13. Основные элементы обслуживания в ресторанах. Последовательность подачи блюд и напитков. Способы подачи блюд и закусок. 7		ОК 07 ПК 2,2
	14. Правила подачи блюд. Рекомендации напитков к закускам и блюдам.8		ОК 07 ПК 2,2
	15. Практическая работа № 7 Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча Складывание салфеток.		ОК 07 ПК 2,2
	16. Практическая работа № 8Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для обеда по меню заказных блюд.		ОК 07 ПК 2,2
	17. Практическая работа № 9 Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для обеда по меню торжественного ужина.		ОК 07 ПК 2,2
	18. Регламент процесса «Организация питания гостей в гостинице»9		ОК 07 ПК 2,2
	19. Практическая работа 10 Составление счёта на обслуживание		ОК 07 ПК 2,2
<b>Тема 7. Обслуживание в гостиничных номерах</b>	20. Служба ROOM- SERVIS. Специальные правила обслуживания гостей в номерах.10		ОК 07 ПК 2,2
	21. Регламент процесса «Организация обслуживания гостей в гостиничных номерах11		ОК 07 ПК 2,2
	22. Практическая работа № 11 Должностная инструкция работников ROOM- SERVIS.		ОК 07 ПК 2,2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Составить таблицу: «Принципы работы службы ROOM- SERVIS»		ОК 07 ПК 2,2

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация общественного питания на предприятиях индустрии гостеприимства» (ЗАОЧНОЕ)

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
<b>«Организация общественного питания на предприятиях индустрии гостеприимства»</b>			
<b>Тема 1. Общая характеристика предприятий общественного питания</b>	1. Общественное питание, термины и определения. Структура управления предприятий общественного питания Требования к персоналу предприятий общественного питания 1 Классификация предприятий общественного питания»		ОК 07 ПК 2,2
	2. Практическая работа № 1 Классификация предприятий общественного питания по типу, классу, циклам производства Изучение ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания		ОК 07 ПК 2,2
	3. Структура предприятий общественного питания. Виды торговых помещений 2		ОК 07 ПК 2,2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение и анализ: ГОСТ «Услуги общественного питания. Общие требования» Изучение ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания Структура предприятий общественного питания		ОК 07 ПК 2,2
<b>Тема 2. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах</b>	4. Организация питания в гостиничных комплексах. Специальные формы обслуживания в гостиничных комплексах. Разновидности питания в гостиничных комплексах. Виды завтраков 3		ОК 07 ПК 2,2
<b>Тема 3. Столовая посуда и приборы.</b>	5. Практическая работа № 2 Столовая посуда приборы бельё: виды, назначение, характеристика Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов		ОК 07 ПК 2,2

<b>Столовое белье</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение «Правил оказания услуг общественного питания» Требования к персоналу предприятий общественного питания		ОК 07 ПК 2,2
<b>Тема 4. Средства информации</b>	6. Меню, карта вин. Назначение, характеристика. Виды меню. Принципы составления меню Порядок расположения блюд в меню. Меню завтраков, карта заказа на завтрак4		ОК 07 ПК 2,2
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	7. Регламент процесса «Организация питания гостей в гостинице»5		ОК 07 ПК 2,2
	8. Практическая работа 3 Составление счёта на обслуживание		ОК 07 ПК 2,2
<b>Тема 7. Обслуживание в гостиничных номерах</b>	9. Служба ROOM- SERVIS. Специальные правила обслуживания гостей в номерах.6		ОК 07 ПК 2,2
	<b>Самостоятельная работа. Изучение видов меню. Способов подачи блюд</b> Составить таблицу: «Принципы работы службы ROOM- SERVIS»		ОК 07 ПК 2,2

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета  
Организации деятельности сотрудников службы питания;

##### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная магнитно-маркерная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

##### Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук.

##### **Лаборатории:**

- учебный ресторан или бар.

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

##### **Учебно-методическая документация:**

1. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине.

2. Сборник ФОС по разделам дисциплины.

##### **Основные источники:**

1. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. – Саратов : Профобразование, 2021. – 205 с. – ISBN 978-5-4488-1228-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106828>
2. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 122 с. – ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93554>
3. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. – Саратов : Профобразование, 2021. – 103 с. – ISBN 978-5-4488-1266-8. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106832>
4. Кустова, И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. – Саратов : Профобразование, 2021. – 121 с. – ISBN 978-5-4488-



Служба ROOM- SERVIS. Специальные правила обслуживания гостей в номерах.		Презентации с использованием различных вспомогательных средств
---	--	--

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
ОК 07.	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>Уметь:</b></p>	<p>Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях по сохранению окружающей среды, использование принципов бережливости, эффективность действий при ЧП</p>	<p>Публичное выступление, промежуточная аттестация в форме диф. зачёта, экспертное наблюдение</p>
У 1	<p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p>	<p>Соблюдение норм экологической безопасности</p>	<p>Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. промежуточная аттестация в форме диф. зачёта, экспертное наблюдение</p>
У 2	<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Соблюдение технологии ресурсосбережения при обслуживании гостей</p>	<p>Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. промежуточная аттестация в форме диф. зачёта, экспертное наблюдение</p>
У 3	<p>осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p>	<p>Соблюдение технологии ресурсосбережения при обслуживании гостей</p>	<p>Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий.</p>

			Экспертное наблюдение. промежуточная аттестация в форме диф. зачёта, экспертное наблюдение
У 4	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Организация обслуживания с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. промежуточная аттестация в форме диф. зачёта, экспертное наблюдение
3 1	Знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	Соблюдение правила экологической безопасности при обслуживании	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
3 2	Знание основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности путей обеспечения ресурсосбережения принципов бережливого производства	соблюдение порядка выполнения работ в соответствии с планами работы подразделения, должностными инструкциями; - точность определения состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы исполнителями; - правильность применения различных методов контроля работы исполнителей.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
3 3	Основных направлений изменения климатических условий региона	Соблюдение правила при обслуживании	Экспертное наблюдение. промежуточная аттестация в форме диф. зачёта,
34	правила экологической безопасности при ведении	Соблюдение правила при обслуживании	Экспертное наблюдение. промежуточная

	профессиональной деятельности региона		аттестация в форме диф. зачёта,
35	организации собственной деятельности, типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	правильность применения различных методов контроля выполнения профессиональных задач	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
ПК 2.2.	Координировать работу по реализации заказа		
У1	Координировать работу подразделений предприятия питания, задействованных в реализации заказа	правильность применения различных методов контроля выполнения профессиональных задач	Проверка результатов самостоятельной работы решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
	<b>Знания:</b>		
3 1	Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и общественного питания	Проверка знаний законов	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач
3 2	Нормативные документы, регламентирующие организацию предприятий питания	Проверка знаний законов	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач
3 3	Ассортимент и характеристики предлагаемых услуг	Проверка знаний и умение организовывать оказание услуг по питанию	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач
3 4	Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги	Проверка знаний цен на услуги	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач
3 5	Системы бронирования услуг	Проверка знаний принципов и соблюдение технологии бронирования	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач
3 6	Организацию работы с запросами туристов	Проверка знаний принципов работы с запросами туристов	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач
3 7	Требования к оформлению и учету заказов	Проверка знаний требования к оформлению и учету заказов	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач

3 8	Порядок контроля за прохождением и выполнением заказов	соблюдение порядка выполнения работ в соответствии с планами работы подразделения, должностными инструкциями; - точность определения состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы исполнителями; - правильность применения различных методов контроля работы исполнителей.	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач;
3 9	Виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций	соблюдение порядка выполнения сбора и обработки информации, связи и коммуникаций	Проверка результатов работы решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
3 10	Программное обеспечение деятельности организаций питания	- правильность применения различных программ обеспечение деятельности организаций питания	Проверка результатов работы решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
3 11	Этику делового общения	Проверка знаний этики делового общения	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач
3 12	Основы делопроизводства	Проверка знаний делопроизводства	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач
3 13	Правила внутреннего трудового распорядка	Проверка знаний правил	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач
3 14	Правила по охране труда и пожарной безопасности	Проверка знаний правил	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач