

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

<p>РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» ____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по учебной работе _____/Биче-оол М.Б./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» ____ 20__ г.</p>
---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
В. ОП 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ТУРИЗМЕ
для специальности среднего профессионального образования
43.02.10 «Туризм»
базовая подготовка
Форма обучения: очная**

Составитель:

1. Организация – разработчик: АНОО ПО Кызылский техникум экономики и права ПК.
2. АНОО ПО Кызылского техникума экономики и права

Кызыл, 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) 43.02.10 «Туризм» среднего профессионального образования утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 N 474
- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности;

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ТУРИЗМЕ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина Организация питания в туризме является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.10 «Туризм».

Учебная дисциплина Организация питания в туризме обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.10 «Туризм».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных и общих компетенций.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код	Наименование общих компетенций умений и знаний
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 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов/зачетных единиц
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
Всего	32
Теоретическая часть (всего)	10
Практическая часть (всего)	22
Самостоятельная работа	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета с использованием контрольных материалов в виде набора заданий тестового типа</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем, акад. часов, в том числе в форме практической подготовки, акад. часов	ПК, ОК, ЛР	
1	2	3		
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности		52		
Организация питания в туризме		52		
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса. 64ч	Содержание		ПК 2.1. -ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09 ЛР 1,9,11,13	
	Теоретическое обучение	29		
	1	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы		3
	2	Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.		5
	3	Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.		5
	4	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса		6
	5	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены		4
	6	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.		3
	7	Деловое общение. Этика и этикет.		3
	Практические занятия			10
1	Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	5		

	2	Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	5	
		Самостоятельная работа	4	
	1	Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара	1	
	2	Составление эссе об организации службы питания	1	
	3	Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля.	1	
	4	Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями	1	
	1	КР № 1 Контрольная работа	1	
	1	Контрольная работа по теме раздела	1	
Тема 1.2.		Содержание	33	
Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.		Теоретическое обучение	15	
	1	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	2	ПК 2.1. -ПК 2.4
	2	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	2	ОК 01 – ОК 09
	3	Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	2	ЛР 1,9,11,13
	4	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	2	
	5	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	2	
	6	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания	2	
	7	Стили и методы подачи блюд и напитков.	2	
	8	Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	1	
		Практические занятия	15	
	1	Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	3	
	2	Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	3	
	3	Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	3	
	4	Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	2	
	5	Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами».	2	
	6	Составление нормативных и технических документов службы питания	2	

	Самостоятельная работа	2	
	1 Составление эссе о организации служб, отделов питания	2	
	КР № 2 Контрольная работа	1	
	Контрольная работа по теме раздела	1	
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы, отделов питания на английском языке	Содержание	25	ПК 2.1. -ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09 ЛР 1,9,11,13
	Теоретическое обучение	1	
	1 Организация службы рум-сервис на английском языке	1	
	2 Ведение лексики. Практика делового общения и переписки. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.		
	3 Профессиональная этика работников.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24	
	1 Организация питания гостей.	8	
	2 Введение лексики, закрепление в упражнениях	8	
	3 Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов.	8	
Самостоятельная (работа)		20	
Контроль качества на предприятии общественного питания Организация предприятия общественного питания Организация производства на предприятиях питания. Предприятие общественного питания. Организация службы рум-сервис. Процесс обслуживания на предприятии питания. Современные направления в развитии принципов питания. Культура обслуживания на предприятиях питания			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

1. Документационное обеспечение:
паспорт кабинета; ФГОС СПО специальности; план работы учебного кабинета; план работы СНО; журнал по технике безопасности.
2. Учебно-методическое обеспечение:
 - планы практических и семинарских занятий по дисциплине «Психология общения»;
 - раздаточный дидактический материал по учебной дисциплине «Психология общения»;
 - банк оценочных материалов по дисциплине «Психология общения» в форме разноуровневых тестовых заданий, ситуационных задач;
 - методические рекомендации для организации самостоятельной деятельности студентов по дисциплине «Психология общения»;
 - слайд – лекции к дисциплине «Психология общения».

Технические средства обучения:

- учебные рабочие места оснащенные ПВМ;
- Интернет ресурс;
- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор;
- программные средства обучения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1) Андреева Г. М. «Социальная психология». - М. : Аспект – пресс, 2019.
- 2) Андреев Е. В. «Социальная психология» - М.: Академия, 2019.
- 3) Соснин В. А., Красникова Е. А. Социальная психология. Учебник для ССУЗов (изд:2). – М., 2019.

Дополнительные источники:

- 1) Анцупов А.Я., Шипилов А.И. Конфликтология. – М.: 2018.
- 2) Берн Э. Игры, в которые играют люди. Люди, которые играют в игры. – Москва: 2018.
- 3) Бороздина Г.В. Психология делового общения. –Москва: 2016.

- 4) Гришина Н.В. Психология конфликта. – Санкт-Петербург: 2018.
- 5) Майерс Д. Социальная психология. – Санкт-Петербург: 2017.
- 6) Панфилова А.П. Деловая коммуникация и профессиональной деятельности. Учебное пособие. – Санкт-Петербург: 2018.
- 7) Петровская Л.А. Компетентность в общении. – Москва: 2018.
- 8) Социальная психология./ Авторы – составители Р.И. Мокшанцев, А.В. Мокшанцева. – Москва: Новосибирск, 2019.

Интернет-источники:

- 1) Портал психологии - "Psychology.ru": [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.psychology.ru>
- 2) Журнал "Psychologies": [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.psychologies.ru>
- 3) Электронная библиотека учебников: [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://studentam.net/>
- 4) Библиотека Гумер - гуманитарные науки: [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.gumer.info/>
- 5) PSYLIB: Психологическая библиотека "Самопознание и саморазвитие": [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://psylib.kiev.ua/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и семинарских занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные умения:		
-применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Знание содержания, сформированность устойчивого интереса к предмету как средству познания других культур, уважительного отношения к ним	Практическая работа: анализ производственных ситуаций.
-использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.		Практическая работа: анализ производственных ситуаций (деловая игра).
Усвоенные знания:		
-взаимосвязь общения и деятельности, цели, функции, виды и уровни общения;		Тестовый контроль
-роли и ролевые ожидания в общении; -виды социальных взаимодействий; -механизмы взаимопонимания в общении;		Тестовый контроль
-техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; -этические принципы общения		Индивидуальные задания.
-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.		Анализ проблемных ситуаций.

