

АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

ОП.04 Организация обслуживания

Тамбов, 2021

Рецензия
на рабочую программу по дисциплине «Организация обслуживания»
преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского
облпотребсоюза»

Куксовой Надежды Станиславовны

Представленная на рецензию рабочая учебная программа, составлена преподавателем Куксовой Н.С., разработана в соответствии с ФГОС СПО по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 9 декабря 2016г. № 1565

Все разделы рабочей программы направлены на формирование знаний, умений, в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой закономерностями обучения студентов.

Для закрепления теоретических знаний, формирования умений и навыков студентов предусматриваются практические занятия. Количество практических занятий соответствует требованиям учебного плана.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в форме экзамена. Разработанные формы и методы позволяют в полной мере осуществлять контроль и оценку результатов обучения (освоенных умений, усвоенных знаний).

Овладение знаниями, предусмотренными содержанием данной учебной дисциплины, - неотъемлемая часть личностной и профессиональной подготовки сотрудников к выполнению своих функциональных обязанностей, залог эффективности их деятельности.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, основной литературы включает самые новые источники

Данная рабочая программа может быть рекомендована для изучения дисциплины «Организация обслуживания» в техникумах и колледжах с технологическим уклоном.

Рецензент:

Председатель правления,
начальник управления
оптово-розничной торговли



М.В. Зоткин

Рецензия
на рабочую программу по дисциплине «Организация обслуживания»
преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского
облпотребсоюза»

Куксовой Надежды Станиславовны

Рабочая программа учебной дисциплины Организация обслуживания разработана на основе вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 9 декабря 2016г. № 1565

Структура рабочей программы соответствует требованиям, предъявляемым к разработке рабочих программ. В полном объёме представлены разделы, темы и содержание учебного материала, показано распределение учебных часов, продуманы формы и методы самостоятельной работы, практических занятий. Указаны основная и дополнительная учебная литература, средства обучения.

Особое внимание уделяется развитию у студентов самостоятельной работы, целеустремлённости, высокой культуры поведения, усилению прочного фундамента знаний.

Рабочая программа предусматривает условия реализации программы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.


Рабочая программа, разработанная преподавателем Куксовой Н.С. соответствует курсу изучаемой дисциплины и может быть использована в практической работе.

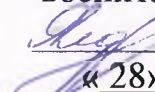
Рецензент:

Преподаватель технологических
дисциплин



Акользина Ю.П

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии коммерческо-
технологических
и товароведных дисциплин
Протокол № 7 от «28» июня 2021г.
Председатель цикловой комиссии
 Струкова А.М.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
 Алдашкина И.В.
«28» июня 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины Организация обслуживания разработана на основе вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Автор: преподаватель Куксова Надежда Станиславовна, преподаватель технологических дисциплин.

Рецензенты:

1. Акользина Ю.П. – преподаватель технологии продукции общественного питания
2. Зоткин М.В. – Председатель Правления, начальник управления оптово-розничной торговли и общественного питания Тамбовского облпотребсоюза.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 Организация обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 06. Охрана труда.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

***Цели* дисциплины:**

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь:*

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

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

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной Деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять Документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Применение	Применять средства	Современные

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 22-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3, 6.4	Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции	- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом	-техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для

		<p>потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>- контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции;</p> <p>- организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>- выбор контейнеров, материалов для упаковки,</p> <p>- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования</p> <p>- рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции;</p> <p>- вести учет реализованной горячей кулинарной прилавка/раздачи;</p> <p>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>- консультировать потребителей;</p> <p>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>отпуска на вынос;</p> <p>-методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>-температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;-</p> <p>правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;;</p> <p>-правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	--	--

Освоение дисциплины направлено на развитие личностных компетенций:

Код	Наименование личностных компетенций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
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 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	106
Объем образовательной программы	100
в том числе:	
теоретическое обучение	70
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	6

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Организация обслуживания»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания		6	1
Тема 1.1. Услуги общественного питания и требования к ним ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Содержание учебного материала	4	
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.	2	
	2. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
	Практическое занятие	2	
Раздел 2. Характеристика торговых помещений		9	
Тема 2.1 Торговые помещения для обслуживания потребителей. ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Содержание учебного материала.	6	2
	3. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания.	2	
	4. Сервизная, моечная столовой и кухонной посуды, раздаточная, назначение, оснащение.	2	
	5. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	
	Практическое занятие	2	
	№2. Экскурсия в ресторан. Ознакомление с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания.	2	
	Самостоятельная работа.	1	
	1- . Изучение документов: «Закон о защите прав потребителя», ГОСТ Р «Услуги	1	

	общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу», «Правила оказания услуг».		
Раздел 3. Столовые посуда, приборы, бельё		19	
Тема 3.1. Характеристика столовых посуды, приборов, белья. ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Содержание учебного материала.	12	
	6. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2	2
	7. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2	
	8. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.	2	
	9. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	2	
	10. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2	
	11. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом	2	
	Практическое занятие	6	
	№3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.	2	
	№4 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	№ 5. Отработка приемов работы с подносом	2	
	Самостоятельная работа:	1	
	2-. Составление рефератов, фотоальбомов по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла)». «Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды».	1	
Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания		7	
Тема 4.1. Основные средства информации.	Содержание учебного материала.	4	
	12. Средства информации (меню, карта вин, сертификаты, лицензии). Требования к информации	2	

ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1	13. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения блюд, закусок, напитков в меню. Карта вин и коктейлей.	2	2
	Практическое занятие	2	
	№6. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
	Самостоятельная работа:	1	
	3- Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия.	1	
Раздел 5. Этапы организации обслуживания.		13	
Тема 5.1. Подготовительный этап обслуживания ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Содержание учебного материала.	2	2
	14. Подготовительный этап: подготовка торговых помещений к обслуживанию, уборка помещений, расстановка мебели, варианты расстановки; получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй.	2	
	15. Контрольная работа	2	
	Итого за 1 семестр: Теоретические занятия Практические задания Самостоятельная работа	30 12 3	
	2 семестр	8	
	16. Сервировка и оформление столов.	2	
	17. Прием и оформление заказа, подача заказа на производство.	2	
	18. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2	
Тема 5.2. Подготовка персонала к обслуживанию	19. Подготовка персонала к обслуживанию, требования к внешнему виду обслуживающего персонала. Предоставление услуг по организации досуга.	2	2
ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Практическое занятие	4	
	№7 Подбор и подготовка посуды, освоение приёмов сервировки столов.	2	
	№8 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	Самостоятельная работа	1	

	4-. Оработка приёмов складывания салфеток различных форм и подготовки посуды, приборов и сервировки стола на две персоны.	1	
Раздел 6. Организация процесса обслуживания в зале		21	
Тема 6.1. Основные элементы обслуживания. ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Содержание учебного материала.	6	2
	20. Элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале. Приём и оформление заказа, рекомендации в выборе, уточнение заказа, досервировка стола, передача заказа на производство.	2	
	21. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2	
	22. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского	2	
Тема 6.2. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Содержание учебного материала.	6	2
	23. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	2	
	24. Последовательность и правила подачи горячих и холодных блюд и закусок; супов, вторых блюд; горячих и холодных напитков; кондитерских изделий	2	
	25. Правила этикета и нормы поведения за столом. Расчет с потребителями. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов. Правила подачи табачных изделий	2	
	Практическое занятие	4	
	№9. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд,дополнительная сервировка	2	
	№10. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	2	
	Самостоятельная работа.	1	
	5- Подготовка реферата: «Правила этикета за столом». «Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с заказом».	1	
Раздел 7. Обслуживание приёмов и банкетов		20	
Тема 7.1. Виды приемов и банкетов	Содержание учебного материала.	16	2
	26. Роль менеджера в организации банкетной службы. Прием заказа. Виды приемов и банкетов Дневные и вечерние дипломатические приемы	2	

ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	27. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами	2	
	28. Приём-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Виды сервировки стеклянной посудой. Правила расстановки напитков и закусок. Функции официантов.	2	2
	29. Приём-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Приёмы подачи аперитива, закусок, табачных изделий, напитков на подносах. Уборка зала.	2	2
	30. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика. Особенности подготовки зала, подбора мебели, составления меню. Способы сервировки столов. Правила подачи горячих напитков, десерта, шампанского.	2	2
	31. Банкеты «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, встречи друзей. Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных банкетов: коктейль-кофе, коктейль-фуршет-кофе, банкет за столом – кофе в гостиной. Особенности их обслуживания.	2	2
	Практическое занятие	6	
	№11. Расчёт количества официантов для обслуживания банкетов, общей длины столов и их количества. Составление заявок на посуду, приборы, бельё для проведения банкетов.	2	
	№12. Составление меню приёмов и банкетов (обеда, ужина) с полным обслуживанием официантами.	2	
№13. Составление меню банкетов с частичным обслуживанием официантами («Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей»). Отработка фрагментов сервировки банкетных столов.	2		
Раздел 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания		14	
Тема 8.1.	Содержание учебного материала.	8	
Виды услуг и форм обслуживания. ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	32. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	2	2
	33. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.	2	2

	34. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Кейтеринг. Питание спортсменов	2	
	35. Обслуживание пассажиров на железнодорожного, воздушного, водного, автомобильного транспорта. Современные виды услуг и формы обслуживания.	2	
	Практическое занятие	4	
	№14. Составление меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний, тематических вечеров.	2	
	№15. Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Новый Год», «Масленица», «Татьянин День», «8 Марта», «День Победы» (по заданию преподавателя).	2	
	Самостоятельная работа. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
	Итого за 2 семестр:		
	Теоретические занятия	40	
	Практические задания	18	
	Самостоятельная работа	3	
ВСЕГО:		106	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте спроектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.1.2.1. Обязательные печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с

15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

3.1.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frgio.ru,

4. Гастрономъ.ру: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3.1.2.3. Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

3. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>	<p>грамотно выступает с сообщениями; владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированный зачет</p>

<p>Умения:</p> <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>подачи блюд и напитков различными способами;</p> <p>расчета с потребителями;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>складывать салфетки различными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательность действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах;</p> <p>точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>дифференцированный зачет</p>
---	---	--

