

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплине

ОП.04 Организация обслуживания

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе подготовки специалистов среднего звена

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования- естественно-научный

Казань

202_____

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ О.Р. Скальская

«_____» сентября 202__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» составлена на основе: Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Программы общеобразовательной учебной дисциплины «Организация обслуживания» по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса»

Разработчик: Чугреева Э.Р. - преподаватель ГАПОУ «Международный колледж сервиса»

Рассмотрена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий
Протокол № 1 от «___» ___ 202__ г.

Руководитель группы _____ Гайнетдинова Л.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Критерии оценки	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и	- соблюдает гражданскую позицию как активный и ответственный член российского общества, осознающий свои конституционные права и обязанности, уважающий закон и правопорядок,	ЛР 3

<p>проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>обладающий чувством собственного достоинства, осознанно принимающий традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявляет правовую активность и навыки правомерного поведения, уважения к Закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве 	
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - конструктивное взаимодействие в учебном/рабочем коллективе; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда 	ЛР 4
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении; - добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан 	ЛР 6
<p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</p>		
<p>Активно применяющий полученные знания на практике.</p>	ЛР 21	
<p>Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.</p>	ЛР 22	
<p>Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.</p>	ЛР 23	

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ¹ ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины
ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – 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

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 планменю структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе производства обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям
--	---	---

		<p>различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли
--	--	---

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – охрана труда, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 94 часов, в том числе:
 учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 72 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;
 теоретическое обучение – 28 часов;
 лабораторные и практические занятия – 44 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной нагрузки (всего)	94
Учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	0
Внеаудиторная самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП 04. Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	ТСО, применяемые на уроке	Используемая литература	Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1	Совершенствование обслуживания на П.О.П					
Тема 1.1 Предмет «Организация обслуживания посетителей», основные понятия, цели и задачи.	Содержание учебного материала					
	1.Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, метод и форма обслуживания потребителей, обслуживающий персонал. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. 2.Культура обслуживания: понятие, факторы, определяющие культуру обслуживания в предприятиях питания.	2	2			ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23
Тема 1.2 Типы и классы П.О.П. Услуги П.О.П	Содержание учебного материала		2			
	1.Классификация услуг общественного питания. Методы и формы обслуживания. 2.Современные технологии обслуживания. Пути улучшения качества обслуживания. 3.Особенности организации обслуживания и предоставления	1				ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов. Методы оценки качества обслуживания в предприятиях питания					
Тема 1.3. Принцип размещения сети предприятий. Состав, планировка предприятий	Содержание учебного материала					
	1. Состояние потребительского рынка услуг. Главным фактором является потребительский спрос (повседневный, периодический). Для удовлетворения повседневного спроса в услугах предприятий общественного питания столовые и предприятия по отпуску готовой продукции на дом, магазины кулинарии необходимо располагать в пределах пешеходной доступности. Услуги общественного питания периодического спроса распространяются, главным образом, на кафе, закусочные и небольшие рестораны. 2. Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиПами	2	2			ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23
	Тематика практических работ 1. «Реклама предприятия»	3	2			
Тема 1.4 Состав работников, их расстановка. Распределение обязанностей между сотрудниками	Содержание учебного материала					
	1. Персонал предприятия — это совокупность всех работников предприятия, обеспечивающих реализацию его функций. Персонал предприятий общественного питания подразделяют на следующие основные группы: - административный, обслуживающий, производственный, вспомогательный.	2	2			ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23

	2. Под расстановкой персонала понимается рациональное распределение работников организации по структурным подразделениям, участкам, рабочим местам в соответствии с принятой в организации системой разделения и кооперации труда, с одной стороны, и способностями, психофизиологическими и деловыми качествами работников, отвечающими требованиям содержания выполняемой работы, – с другой.					
Должностные характеристики официантов	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	3	2			ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23
	Работа над учебным материалом, изучение нормативных материалов. Должностные обязанности официантов на предприятиях общественного питания					
Раздел 2	Торговые помещения, их характеристика и					
Тема 2.1 Характеристика торговых помещений, оборудование залов. Виды помещений, Складское, тарное и весовое хозяйство)	Содержание учебного материала		2			ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23
	1. К помещениям для организации обслуживания потребителей относят залы, банкетные залы (обязательны в ресторанах всех классов), вестибюли, гардеробы, мужские и женские туалетные комнаты с помещениями для мытья рук, курительные комнаты для посетителей.	2				
	2. Мебель является функциональным элементом в интерьере предприятий и одним из идентифицирующих тип и класс предприятия критериев. Выбор типов мебели должен соответствовать назначению предприятия, его типу и классу, стилевому решению интерьера. К общим требованиям, предъявляе-					

	<p>мым ко всем типам мебели на предприятиях общественного питания, следует отнести: повышенную прочность, гигиеничность, эстетичность, соответствие характеру обслуживания.</p> <p>3. Организация снабжения предприятий общественного питания сырьём, полуфабрикатами, продуктами и материально – техническими средствами является важнейшим фактором эффективной и ритмичной работы производства. От организации снабжения, его регулярности и надёжности зависит оптимальный размер запасов товара, эффективность использования оборотных средств предприятием, снижение уровня издержек</p>					
Раздел 3	Столовые посуда, приборы; столовое белье					
Тема 3.1 Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды Характеристика хрустальной и стеклянной посуды	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации</p> <p>2. Фарфоровая и фаянсовая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Эволюция формы. Отличия фарфоровой посуды от фаянсовой. Использование посуды из современных материалов в ресторанах, кафе, барах. Керамическая посуда</p> <p>3. Стеклянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн,</p>	2	2			<p>ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23</p>

	емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах.					
Тема 3.2 Характеристика деревянной и пластиковой посуды	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) На предприятиях, стилизованных под старину и специализирующихся на приготовлении блюд национальной кухни, широко используют деревянную и пластиковую посуду: хлебницы для подачи хлеба, пирожков, пирогов, кулебяк; соусники; приборы для специй; тарелки и блюда для холодных блюд,	3	2			ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23
Тема 3.3	Содержание учебного материала		2			

<p>Характеристика металлической посуды, столовых приборов. Столовое белье</p>	<p>1. Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры</p> <p>2. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы</p>	1			<p>ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23</p>
<p>Раздел 4</p>	<p>Меню</p>				
<p>Тема 4.1 Назначение и принципы составления меню</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: меню, карта вин. Требования к информации.</p> <p>2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню.</p>	2	2		<p>ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23</p>

Тема 4.2 Виды меню	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Специальные виды меню: с вкладышами – «блюда от шеф-повара», дегустационное меню, меню национальной кухни в	3	2			ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 13-ЛР 17
	Тематика практических занятий 1. Составление и оформление меню для ресторана 2. Составление и оформление меню для кафе 3. Составление банкетного меню	3	6			
Тема 4.3 Карта вин, карта бара	Содержание учебного материала		2			
	1. Карта вин — перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименованиях напитков и цен на них. Перечень алкогольных напитков является основным ассортиментом. Кроме того, в карту вин включаются пиво, безалкогольные напитки, табачные изделия, кондитерские изделия (конфеты, шоколад и	2				ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 13-ЛР 17 ЛР 19-ЛР 25
Раздел 5	Этапы организации					
Тема 5.1 Общие правила сервировки стола	Содержание учебного материала		2			
	Организация обслуживания: понятие, этапы (подготовительный, основной, завершающий).	2				ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6
Тема 5.2 Подготовка персонала к обслуживанию, инструктаж	Содержание учебного материала					
	Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала, стиль, имидж. Принадлежности официанта, требования к ним.	2	2			ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4

Этапы подготовки к обслуживанию	Инструктаж.					
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Схемы накрытия столешницы мольтоном, скатертью, расстановка стульев. Техника замены скатерти.</p> <p>Сервировка стола тарелками, приборами, стеклянной посудой.</p> <p>Раскладывание салфеток; расстановка на столе приборов со специями. Виды и формы складывания салфеток</p>	3	4	4	2	<p>ОК 1 - ОК 11</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 4.1-4.2, 4.4</p> <p>ПК 5.1-5.3</p> <p>ПК 6.1-6.5</p> <p>ЛР 3-ЛР 4</p> <p>ЛР 6</p> <p>ЛР 21-23</p>
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Складывание салфеток простые и сложные</p> <p>2. Сервировка стола на завтрак, обед, ужин</p> <p>3. Сервировка стола. для банкета</p>	3	10	2	4	<p>ОК 1 - ОК 11</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 4.1-4.2, 4.4</p> <p>ПК 5.1-5.3</p> <p>ПК 6.1-6.5</p> <p>ЛР 3-ЛР 4</p> <p>ЛР 6</p> <p>ЛР 13-ЛР 17</p> <p>ЛР 19-ЛР 25</p>
Раздел 6	Обслуживание посетителей в ресторане					
Тема 6.1 Встреча и размещение гостей	Содержание учебного материала		2			
	<p>1. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями.</p> <p>2. Правила подачи продукции сервис-бара. Рекомендации и подача вин. Правила и техника</p>	2				<p>ОК 1 - ОК 11</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 4.1-4.2, 4.4</p> <p>ПК 5.1-5.3</p> <p>ПК 6.1-6.5</p> <p>ЛР 3-ЛР 4</p> <p>ЛР 6</p> <p>ЛР 21-23</p>

	работы сомелье. Откупоривание бутылок. Декантация вин и розлив напитков. Особенности подачи шампанского и игристых вин.					
Этикет официанта (правила общения)	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	3	2			ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23
	Посетители, еще только подойдя к подъезду ресторана, должны сразу почувствовать, что здесь все готово к встрече гостей. Приятная вывеска с названием ресторана, табличка с указанием часов работы (и предупреждением о прекращении впуска посетителей за 30 мин до окончания работы), яркое освещение в вечернее время в первые же минуты создают у гостей праздничное, приподнятое настроение.					
	Тематика практических занятий	3				
	1. Встреча и размещение гостей 2. Прием и оформление заказа 3. Досервировка стола 4. Выполнение заказа 5. Расчет с потребителями, уборка со стола и замена грязной посуды 6. Подача буфетной продукции. Подача шампанского 7. Правила работы с подносом					
Транширование блюда	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	3				ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23
	Транширование производят, если нужно в присутствии посетителей нарезать на порции жаренных или сваренных целиком кур, индеек, гусей, поросят, рыбу и т.д., чтобы подать каждому из посетителей ту часть, какую он хочет. Для транширования необходимы следующие условия: зал должен быть большой, с хорошей					

	вентиляцией, чтобы быстрее устранялись запахи при траншировании; приборы (нож и вилка) для порционирования; специальная доска с выдолбленными в ней желобками для стекания выделяющегося при резании мяса сока.					
Раздел 7	Обслуживание приемов и банкетов	2				
Тема 7.1 Банкет с полным обслуживанием официантами	Содержание учебного материала		2			
	1. Банкет - определение, назначение, отличительные особенности, характеристика. Организация банкета: ознакомление с составом приглашенных лиц и схемой рассадки гостей. Составление меню. Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья. Составление заявок на производство, в сервис-бар, сервизную и бельевую. 2. Определение вариантов расстановки столов, согласно протокола, накрытие столов скатертями (банкетные полотна), оформление «юбкой». Сервировка стола тарелками, приборами, хрустальной и стеклянной посудой, полотняными салфетками; раскладывание меню, конвертных карточек, расстановка приборов со специями. Оформление стола цветами, канделябрами со свечами, флажками и другими аксессуарами.	2	2			ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4 ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23
Тема 7.2 Особенности обслуживания гостей на высшем уровне	Содержание учебного материала					
	1. В ресторанах обслуживание гостей VIP осуществляется в соответствии с заранее составленной программой, предусматривающей встречу гостей в	2				

	<p>аэропорте хлебом-солью и специальной фольклорной программой, размещение их в автобусах с кондиционерами, обслуживание в ресторане по специальному меню с отметкой «особое внимание».</p> <p>2. По желанию гостей VIP могут быть организованы ужин, включающий блюда национальной кухни, рождественский или новогодний, вечернее или дневное мероприятие с питанием за наличный расчет на сумму, определенную заказчиком. Для обслуживания гостей VIP выделяют, как правило, отдельный зал. Официанты, обслуживающие гостей, должны иметь особую форму одежды, использовать белые перчатки, соблюдать правила делового этикета.</p>					
	<p>Тематика практических занятий:</p> <p>1. Сервировка стола, расчета посуды, составления меню для банкета - фуршет</p> <p>2. Сервировка стола расчета посуды, составления меню для банкета – коктейль</p> <p>3. Расчета посуды, составления меню для кейтеринга, особенности обслуживания</p>	3	12			
Банкет по типу «шведский стол»	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	3			2	ОК 1 - ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1-4.2, 4.4

	<p>1. Одна из самых популярных форм обслуживания гостей в предприятиях общественного питания. Первыми ее освоили рестораны гостиничного сектора, но в настоящее время этот принцип все чаще используют и другие предприятия фуд-сервиса.</p> <p>2. Шведский стол в классическом его понимании предполагает самообслуживание большого количества гостей, предварительно заплативших фиксированную сумму и формирующих заказ, исходя из своих вкусовых предпочтений. Это наиболее демократичная форма обслуживания, и сегодня в форме шведского стола организуют завтраки, ужины, бранчи, бизнес-ланчи. Практикуется он и по вечерам -на многолюдных банкетах</p>					ПК 5.1-5.3 ПК 6.1-6.5 ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23
Всего		94				

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 ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), посуды, приборов, раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

2. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

3. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

5. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания общественного питания» - Москва: «высшая школа», 2019 г.

2. Т.Т. Никуленкова, В.Н. Маргелов «Проектирование предприятий общественного питания» - Москва: «Экономика», 2020 г.

3. Нормы оснащения ПОП посудой, столовой приборами, мебелью, кухонным инвентарем.

4. Методические рекомендации к разработке курсовых проектов по курсу «Организация производства и управления ПОП» для специальности «Технология продукции общественного питания» - Москва 2019 г.

Литература дополнительная:

1. Фред Лоусан «Рестораны. Клубы. Бары. Планирование. Дизайн. Управление» - Москва 2016 г

2. Оборудование для ресторанов, кафе, баров. Каталог 2018

3. Примерное нормы технического оснащения общедоступных предприятий общественного питания. –Москва 2018 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Элементы компетенций (ОК, ПК) личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса по требованию

<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 разными 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</p> <p>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>– складывать салфетки разными способами;</p> <p>– соблюдать личную гигиену</p> <p>– подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>– 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;</p> <p>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и</p>	<p>ПК 5.1-5.3</p> <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности .</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>-для решения профессиональных задач.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>- применение в</p>	<p>охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>- Тестирование</p> <p>-Оценка знаний последствий нарушения санитарии и гигиены, правил т/б. в форме</p> <p>-тестирование;</p> <p>- результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,)</p> <p>-Тестирование</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 1,2</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 3,4,5</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
--	---	---

<p>напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе планменю структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе производство обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанный этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли – 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; 	<p>профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведение общения на профессиональные темы <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> – 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 напроизводство, 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 	<p>разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 3.1, 3.2</p> <p>ПК 4.1, 4.2, 4.4</p> <p>ПК 5.1, 5.2, 5.3</p> <p>ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5</p>	
--	---	--

<p>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>ЛР 3-ЛР 4 ЛР 6 ЛР 21-23</p>	
--	--	--

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена

