

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.13 Организация обслуживания
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
по программе подготовки квалифицированных
рабочих, служащих

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования- естественно-научный

Казань
2022

УТВЕРЖДАЮ


Зам. директора по УТР

 О.Р. Скальская
« 31 » 08 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 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 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 ОП 13 «Организация обслуживания» по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)

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

Разработчики:

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

Рассмотрена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий
Протокол № 1 от « 31 » 08 2022 г.

Руководитель группы  Гайнетдинова Л.А.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 13 «Организация обслуживания» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

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).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

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.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<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>	<p align="center">ЛР 4</p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p align="center">ЛР 6</p>
<p>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.</p>	<p align="center">ЛР 8</p>
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>	
<p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p align="center">ЛР 13</p>
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</p>	
<p>Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.</p>	<p align="center">ЛР 21</p>
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</p>	
<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный,</p>	<p align="center">ЛР 25</p>

<p>пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; управляющий собственным профессиональным развитием; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	
---	--

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП. 13 «Организация обслуживания» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ¹ ОК, ПК ЛР (указы ваютс я только коды)	<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9, ОК 10 ОК 11	В результате освоения учебной 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	В результате освоения учебной 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

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.

ПК 1.1	обслуживанию	использовании специальных форм
ПК 2.1	– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла	организации питания;
ПК 3.1	– сервировку столов, современные направления сервировки	– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 3.2	– обслуживание потребителей организаций общественного питания	– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
ПК 4.1	– обслуживание потребителей организаций общественного питания	– складывать салфетки различными способами;
ПК 4.2	– все формы собственности, различных видов, типов и классов;	– соблюдать личную гигиену
ПК 4.4	– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и технологического оборудования;	– подготавливать посуду, приборы, стекло
ПК 5.1	– приветствие и размещение гостей за столом;	– осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
ПК 5.2	– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
ПК 5.3	– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
ПК 6.1	– способы подачи блюд;	– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
ПК 6.2	– очередность и технику подачи блюд и напитков;	– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
ПК 6.3	– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли	– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
ПК 6.4	– правила сочетаемости напитков и блюд;	– заменять использованную посуду и приборы;
ПК 6.5	– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	– составлять и оформлять меню,
ЛР 4	– способы замены использованной посуды и	– обслуживать массовые банкетные
ЛР 6		
ЛР 8		
ЛР 13		
ЛР 21		
ЛР 25		

	<p>приборов;</p> <p>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>– правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</p>	<p>мероприятия и приемы</p> <p>– обслуживать иностранных туристов</p> <p>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе производства обслуживания</p> <p>– 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;</p> <p>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</p>
--	--	---

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – основы товароведения продовольственных товаров, экономические и правовые основы производственной деятельности, охрана труда, безопасность жизнедеятельности.

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

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 36 часов, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;

теоретическое обучение - 16 часов;

лабораторные и практические занятия – 20 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной нагрузки (всего)	<i>36</i>
Учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
теоретическое обучение	<i>16</i>
практические занятия	<i>20</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>0</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	<i>0</i>
Внеаудиторная самостоятельная работа	<i>0</i>
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП 13. 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, личностных результатов, формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4			5
Раздел 1	Совершенствование обслуживания на П.О.П	2	2			ОК 01, 02, 09, 10
Тема 1.1 Предмет «Организация обслуживания посетителей», основные понятия, цели и задачи.	Содержание учебного материала 1. Предмет «Организация обслуживания посетителей», основные понятия, цели и задачи. Типы и классы П.О.П. Услуги					ПК 1.1, 2.1.,3.1, 4.2, 5.1, 6.2, 6.3, 6.4 ЛР 4, 8, 13
1.2 Состав работников, их расстановка. Распределение обязанностей между сотрудниками	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.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	2	2			ОК 04, 05, 10, 11 ПК 1.1, 2.1.,3.1, 4.2, 5.1, 6.2, 6.3, 6.4 ЛР 4, 8, 13, 21, 25

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	выполняемой работы, – с другой.					
Раздел 2	Торговые помещения, их характеристика и оснащение					
Тема 2.1 Виды помещений, Складское, тарное и весовое хозяйство. Характеристика торговых помещений, оборудование залов.	Содержание учебного материала	1	2			ОК 04, 06, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.2, 6.2, 6.3, 6.4 ЛР 4, 8, 13, 21, 25
	<p>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.</p> <p>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, предъявляемым 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					ОК 01, 02, 04

<p>Тема 3.1 Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды Характеристика хрустальной и стеклянной посуды. Характеристика металлической посуды, столовых приборов. Столовое белье</p>	<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, емкость, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда используемая в барах.</p> <p>4. 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>5. 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	2			ОК 07, 11 ПК 1.1, 2.1, 3.1 ЛР 4, 8, 13, 21, 25
Раздел 4	Меню	1-2	2			ОК 01, 02, 04,
Тема 4.1	Содержание учебного материала					

Назначение и принципы составления меню Карта вин	1. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: меню, карта вин. Требования к информации. 2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню.					05, 10 ПК 6.1 ЛР 4, 8, 13, 21, 25,
	Тематика практических занятий 1. Составление и оформление меню 2. Составление банкетного меню	3	2 2			ОК 01, 09 ПК 5.1, 6.1
	Содержание учебного материала	1	2			ОК 01, 02, 03, 04, 09 ПК 6.1, 6.5 ЛР 4, 8, 13, 21, 25
	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,					
Раздел	Этапы организации обслуживания					
Тема 5.1 Общие правила сервировки стола	Содержание учебного материала: Организация обслуживания: понятие,	1				
	Тематика практических занятий 1. Сервировка стола 2. Складывание салфеток 3. Сервировка стола завтрак, обед, ужин	3	2 2 2			ОК 01, 02, 04, 09 ПК 5.2, 5.3 ЛР 4, 8, 13, 14, 19, 21, 23, 25, 26, 27
Раздел 6	Обслуживание посетителей в ресторане					ОК 01, 02, 04, 09

						ПК 4.2, 4.4 ЛР 4, 8, 13, 21, 25	
Тема 6.1 Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа, расчет с посетителями	Содержание учебного материала		2			ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07,08, 09, 10, 11 ПК 4.2, 4.4 ЛР 4, 8, 13, 21, 25	
	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. 2. Правила подачи продукции сервис-бара. Рекомендации и подача вин. Правила и техника работы сомелье. Откупоривание бутылок. Декантация вин и розлив напитков. Особенности подачи шампанского и игристых вин.						
	Тематика практических занятий	3	2			ОК 01, 02, 04, 09 ПК 1.1, 1.2, 1.3, 3.2, 4.1, 4.2, 4.4 ЛР 4, 8, 13, 21, 25	
	1. Прием и оформление заказа						2
	2. Сервировка стола по меню со свободным выбором блюд 3. Организация работы в баре, технология приготовления горячих напитков						2
Раздел 7	Обслуживание приемов и банкетов						
Тема 7.1	Содержание учебного материала		2			ОК 01,	

Банкет с полным обслуживанием официантами	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.					02, 03, 04, 07,08, 09, 10, 11 ПК 1.1, 1.2, 1.3, 3.2, 4.1, 4.2, 4.4 ЛР 4, 8, 13, 21, 25
	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, кувертных карточек, расстановка приборов со специями. Оформление стола цветами, канделябрами со свечами, флажками и другими аксессуарами.					
	Тематика практических занятий:	3				ОК 01, 02, 03, 04, 09
	1. Сервировка стола, расчета посуды, составления меню для банкета - фуршет 2. Расчета посуды, составления меню для кейтеринга, особенности обслуживания		2 2			ПК 1.1, 1.2, 1.3, 4.1, 4.2, 4.4 ЛР 4, 8, 13, 21, 25
Всего			36			

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», 2018
2. Т.Т. Никуленкова, В.Н. Маргелов «Проектирование предприятий общественного питания» - Москва: «Экономика», 2018
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 2019г.

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 2018г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные знания, освоенные умения)	Элементы компетенций (ОК, ПК)	Результаты воспитания (ЛР)	Формы и методы контроля и оценки
---	----------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------

<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 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>ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.3</p> <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. 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. -для решения профессиональных задач.</p>	<p>ЛР 4 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 21 ЛР 25 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 21 ЛР 25</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса по требованию 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 -тестирование;</p> <p>- результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,)</p> <p>-Тестирование</p> <p>Оценка выполнения практической работы № 1,2</p>
--	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> – 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; <ul style="list-style-type: none"> – 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, <ul style="list-style-type: none"> – 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; <ul style="list-style-type: none"> – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; 	<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>- ведение общения на профессиональные темы</p> <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>ЛР 4</p> <p>ЛР 6</p> <p>ЛР 8</p> <p>ЛР 13</p> <p>ЛР 14</p> <p>ЛР 19</p> <p>ЛР 21</p> <p>ЛР 25</p> <p>ЛР 4</p> <p>ЛР 6</p> <p>ЛР 8</p> <p>ЛР 13</p> <p>ЛР 14</p> <p>ЛР 19</p> <p>ЛР 21</p> <p>ЛР 25</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Уметь оценивать степень производственных факторов и заполнять акты и журналы проведения инструктажей</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать и безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>
---	---	--	---

<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. 	<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 ПК 2.1 ПК 3.1, 3.2 ПК 4.1, 4.2, 4.4 ПК 5.1, 5.2, 5.3 ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5</p>	<p>ЛР 4</p> <p>ЛР 6</p> <p>ЛР 8</p> <p>ЛР 13</p> <p>ЛР 14</p> <p>ЛР 19</p> <p>ЛР 21</p> <p>ЛР 25</p>	
---	--	--	--

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

