

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»

Рассмотрено
на заседании ЦМК
Председатель ЦМК
 / А.А. Асыллова /
Протокол № 01
от « 29 » 01 2022г

Утверждено
Директор ГБПОУ
«Альметьевский
профессиональный колледж»
 А.Ф. Шарипова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.10 Организация обслуживания

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 Повар, кондитер

2022г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик: Мияссарова Г.Р., преподаватель первой квалификационной категории

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от « 29 » 08 2022г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Организация обслуживания является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП.10 Организация обслуживания входит в общепрофессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

Цель дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;
- составлять и оформлять различные виды меню;
- осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;
- выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна;
- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;
- принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;
- рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;
- сервировать столы для различных видов банкетов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы и средства обслуживания;
- виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- средства информации для потребителей, правила составления и оформления меню;
- элементы, организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
- основные методы подачи блюд;
- последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;
- виды приемов и банкетов;
- правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;
- порядок предоставления специальных видов услуг;
- особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.

Результаты освоения учебной дисциплины направлены на формирование общих компетенций:

Код компетенции	Должен уметь	Должен знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	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).	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.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	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	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.

языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (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	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Учебная нагрузка (всего) – 36 часов
 во взаимодействии с преподавателем – 36 часов,
 в том числе, теоретического обучения – 14 часов
 лабораторные и практические занятия – 16 часов
 самостоятельная работа – 6 часов

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Количество часов
Учебная нагрузка (всего)	36
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторно-практические занятия	16
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.10 Организация обслуживания**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Содержание учебного материала		
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания	Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Классификация услуг общественного питания, требования к услугам. Классификация предприятий общественного питания, методы и формы обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания.	2	2
	Практическая работа №1. Изучение ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	2	2
	Содержание учебного материала		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Торговые и вспомогательные помещения: характеристика, оснащение, виды, назначение, санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений. Мебель и оборудование: виды, современные требования, нормы оснащения.	2	2
	Самостоятельная работа. Интерьеры помещений организаций питания.	2	2
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Столовая посуда, приборы и столовое белье: виды, ассортимент, назначение, нормы оснащения. Правила хранения и учета материальных ценностей.	2	2
	Практическая работа №2. Оформление заявки на укомплектование столовой посудой, приборами (по заданию преподавателя), составление акта на бой, лом, утрату посуды.	2	3
	Содержание учебного материала		
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Виды меню, назначение и принципы составления меню.	2	2
	Самостоятельная работа. Требования к оформлению карты вин и коктейлей ресторана. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана.	2	2
	Практическая работа №3. Составление различных видов меню.	2	3
	Содержание учебного материала		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Этапы организации обслуживания: подготовка торговых помещений к обслуживанию, культура обслуживания, порядок получения и	2	2

	подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Предварительная сервировка столов. Правила приема, оформления и передачи заказа на производство.		
	Практическая работа №4. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены.	2	3
	Практическая работа №5. Овладение приемами складывания салфеток.	2	3
	Содержание учебного материала		
Тема 6. Последовательность и правила подачи кулинарной, кондитерской продукции и напитков	Основные методы подачи блюд в ресторане. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, сладких блюд, напитков и кондитерских изделий. Правила фламбирования и транширования блюд в присутствии гостя. Правила расчета с потребителями. Правила и техника уборки использованной посуды.	2	2
	Практическая работа №6. Правила работы с подносом.	2	3
Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов.	Виды приемов и банкетов. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами. Прием «фуршет», прием «коктейль». Банкет-чай.	2	2
Тема 8. Специальные формы обслуживания.	Самостоятельная работа. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Организация обслуживания по типу шведского стола. Обслуживание в гостиницах. Особенности обслуживания пассажиров на различных видах транспорта.	2	3
	Практическая работа №7,8 Приемы сервировки стола на различные банкеты и приемы. Тематическая сервировка стола.	4	3
	Дифференцированный зачет		
	Всего (часов)	36	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов. Оборудование учебных кабинетов: рабочие места по количеству обучающихся; комплекты учебно-методической документации; наглядные пособия, комплект столовой посуды и приборов, скатертей, салфеток. Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. проф. А.Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555>
2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>

Дополнительная литература

3. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. - Новосибирск: НГТУ, 2011. - 404 с. - ISBN 978-5-7782-1766-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/546647>
4. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850625>
5. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учеб. пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов н/Д: Феникс, 2017. — 540 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-27707-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/977285>

Электронные ресурсы

6. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. — Москва. — Обновляется в течение суток. — URL: <https://znanium.com/>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Умения: - идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья; - составлять и оформлять различные виды меню; - осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; - выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна; - организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков; - принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов; - рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала; - сервировать столы для различных видов банкетов.	Текущий контроль в форме защиты практических работ, оценки качества выполнения письменных ситуационных заданий.
Знания: - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы и средства обслуживания; - виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья; - средства информации для потребителей, правила составления и оформления меню; - элементы, организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; основные методы подачи блюд; - последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями; виды приемов и банкетов; - правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; - порядок предоставления специальных видов услуг; - особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.	Текущий контроль в виде тестирования, устного/письменного опроса, защиты практических работ