

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

«Рассмотрено»
на заседании ЦМК
Председатель ЦМК

 /Шарипова Ф.Б./
Протокол
№ 1 от «28» 08 2024 г.

«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»

2024 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик:  преподаватель Климова Т.С.

Рекомендовано методическим советом протокол № 01 от 29.08 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4 |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины | 7 |
| 3. Условия реализации учебной дисциплины | 10 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 11 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 Организация обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.10 Организация обслуживания** является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональные дисциплины естественнонаучного профиля.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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 освоения 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.

1.3.1. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и личностных результатов:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03.

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
- ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
- ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
- 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 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
- 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 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака,

психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса в ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж».

ЛР 13 Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения.

ЛР 14 Исполняющий нормы культурного поведения в учебных зданиях ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»: в гардеробе, в столовой, учебных аудиториях и мастерских, библиотеке, в коридорах и рекреациях.

ЛР 15 Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по колледжу, по закрепленной за группой аудиторией, поддержание в чистоте закрепленного при колледже участка.

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

Объем образовательной нагрузки 32 ч., нагрузка во взаимодействии с преподавателем:

- всего учебных занятий 30 ч.;
- по учебным дисциплинам теоретического обучения 14 ч.;
- по учебным дисциплинам лабораторных и практических занятий 16 ч.;
- самостоятельная работа 2ч.;
- итоговая аттестация – в форме дифференцированного зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-----------------------------|
| Объем образовательной нагрузки | 32 |
| Нагрузка во взаимодействии с преподавателем: - всего во взаимодействии с преподавателем - по учебным дисциплинам теоретического обучения - по учебным дисциплинам лабораторных и практических занятий - по самостоятельным учебным работам | 30 14 16 2 |
| 4 семестр итоговая аттестация | Дифференцированный зачет |

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Формируемые компетенции |
|--|--|-------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Введение. Методы и формы обслуживания | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 |
| | Предмет, цели и задачи дисциплины. Междисциплинарные связи. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТом 30524-2013. | | |
| Тема 2. Характеристика помещений для обслуживания посетителей | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. | | |
| | Практическое занятие: Оборудование залов. Современные требования к мебели. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью. | 2 | |
| Тема 3. Столовая посуда, приборы, белье | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Столовые посуда и приборы: виды, краткая характеристика. Современные требования, предъявляемые к посуде и приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами. | | |
| | Практическое занятие: Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика, нормы оснащения. | 2 | |
| | Практическое занятие: Овладение приемами складывания салфеток. | 2 | |
| Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: вывеска, информационные стенды, реклама, меню, карта вин. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных | | |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | видов меню. Специальные виды меню: меню-вкладыши - «блюда от шеф-повара», дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение к основному меню, постное меню и т.д. | | ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 |
| | Практическое занятие: Составление карты вин | 2 | |
| Тема 5. Подготовительный этап организации обслуживания | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Подготовительный этап: основные операции. Уборка помещений и расстановка мебели в залах. Порядок получения, подготовки и доставки в зал столовой посуды, приборов, столового белья, приборосо специями и приправами. | | |
| | Практическое занятие: Сервировка столов | 2 | |
| Тема 6. Обслуживание потребителей в ресторанах | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков. Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с расстановкой блюд на столе), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке), комбинированный. | | |
| | Практическое занятие: Подбор столовой посуды и приборов для отпуска с производства и подачи блюд в соответствии с заказом, рекомендации по подбору винно-водочных изделий. | 2 | |
| | Практическое занятие: Тематические столы «Новый год», «8 марта», «Чайный стол» | 4 | |
| Дифференцированный зачет | | 2 | |
| Всего | | 32 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета (лаборатории) № 102
Кабинет – технологии кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- шкафы с полками
- наглядные пособия (учебники, плакаты, стенды, раздаточный материал).

Технические средства обучения: телевизор.

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

Основные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025 - 396 с.

Дополнительные источники:

1. Барановский В.А., Кулькова Л.В. Официант- бармен. Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов. Изд-е 3-е доп. и перераб.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2001.-352 с.

2. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА- М, 2006.- 320 с.

3. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие.- 3-е изд.-М: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2007.

4. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, лицеев. – Ростов н/Д: Феникс, 2003.- 384 с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан НИИОПом совместно с Управлением общественного питания Минторга СССР, специалистами и практическими работниками отрасли.

6. Справочник технолога общественного питания/ А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др.- М.: Колос, 2000.

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/- 8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.

8. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.

Интернет – ресурсы:

URL: <http://www.atlanta-service.ru>

URL: <http://www.dom-restoratora.ru>

URL: <http://www.openbusiness.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

| Код и наименование формируемых компетенций | Раздел/Тема | Тип оценочных мероприятий |
|--|-------------|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; | Раздел 1. | <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - выполнение экзаменационных заданий |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Раздел 1. | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Раздел 1. | |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Раздел 1. | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; | Раздел 1. | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; | Раздел 1. | |

| | | |
|--|------------------|--|
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> | <p>Раздел 1.</p> | |
| <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> | <p>Раздел 1.</p> | |
| <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> | <p>Раздел 1.</p> | |

Всего прошнуровано и
пронумеровано 12 листов

Д.И. Кушова