

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

В.А.Лисовская

« 01 » сентября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Чита 2021

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация - разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчики:

Беглярова О.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»,

Корнеева Е.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Программа рассмотрена
на заседании ПЦК дисциплин профессионального цикла №3
протокол № 10
от «24» ноября 2024 г.

Председатель П(Ц)К:  (Е.М.Игуменова)

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание программы учебной дисциплины	14
3	Условия реализации программы учебной дисциплины	20
4	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины	27
5	Возможность использования программы в других ОПОП	30

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Организация обслуживания» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: (ПК 1.4; ПК 2.2, 2.4-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.3-5.5; ПК 6.1-6.4; ОК 01 - 10)

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

- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену;

- подготавливать посуду, приборы, стекло;
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- составлять и оформлять меню;
- встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- 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;
- заменять использованную посуду и приборы;
- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
- обслуживать иностранных туристов;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями; используя различные формы расчета.

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

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток;
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
- сервировку столов, современные направления сервировки;
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, в буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню;
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовывать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые</p>	<p>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной</p>

	выполнения задач профессиональной деятельности.	выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	источники информации. Планировать процесс поиска; Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современную научную и профессиональную терминологию. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации 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.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Лексический минимум, относящийся к описанию

			<p>диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
ОК 11	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.</p> <p>Инициативность в продвижении социально-экономических проектов.</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.</p> <p>Организовать команду для проектирования и реализации бизнес идей</p>	<p>Социально-экономическую значимость бизнес проектов. Условия реализации профессионального потенциала работников</p>

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение

	холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	76
Объем образовательной программы	76
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	22
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация проводится в форме: - дифференцированный зачет.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 01 - 10 ПК 1.4; ПК 2.2, 2.4-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.3-5.5; ПК 6.1-6.4
	1 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.	2		
	2 Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.	2		
	3 Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.	2		
	4 Прогрессивные технологии обслуживания	2		
	5 Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
1. Изучение ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».				
Тема 2 Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 01 - 10 ПК 1.4; ПК 2.2, 2.4-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.3-5.5; ПК 6.1-6.4
	1 Торговые помещения, виды, характеристика, назначение.	2		
	2 Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.	3		

	3 Интерьер помещений организации питания.	3		
	4 Сервизная, назначение, оснащение.	3		
	5 Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение.	3		
	6 Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.	2		
Тема 3	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 01 - 10 ПК 1.4; ПК 2.2, 2.4-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.3-5.5; ПК 6.1-6.4
Столовая посуда, приборы, столовое белье	1 Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды.	2	8	
	2 Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.	2		
	3 Порядок получения и подготовка посуды, приборов.	3		
	4 Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла.	2		
	5 Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.	3		
	6 Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.	2		
	7 Правила работы с подносом.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1. Выполнение расчета посуды и приборов для обслуживания обеда на 3 посетителей.			
Тема 4	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 01 - 10 ПК 1.4; ПК 2.2, 2.4-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.3-5.5; ПК 6.1-6.4
Информационное обеспечение процесса обслуживания	1 Средства информации. Назначение и принципы составления меню.	2	4	
	2 Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	2		

	Практическое занятие		4	
	1 Составление меню со свободным выбором блюд для организации питания.		2	
	2 Составление меню бизнес-ланча.		2	
Тема 5 Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 01 - 10 ПК 1.4; ПК 2.2, 2.4-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.3-5.5; ПК 6.1-6.4
	1 Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов.	2		
	2 Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.	2		
	Практическое занятие		2	
	1 Подбор вино-водочных изделий к закускам и блюдам. Передача заказа на производство.		2	
Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 01 - 10 ПК 1.4; ПК 2.2, 2.4-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.3-5.5; ПК 6.1-6.4
	1 Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	2		
	2 Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского	2		
	3 Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	2		
	Практическое занятие		6	
	1 Выполнение предварительной сервировки стола для завтрака.		2	
	2 Выполнение предварительной сервировки стола для обеда.		2	
	3 Выполнение предварительной сервировки стола для ужина.		2	

	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1 Складывание салфеток различными видами и формами.			
Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 01 - 10 ПК 1.4; ПК 2.2, 2.4-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.3-5.5; ПК 6.1-6.4
	1 Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.	2		
	2 Способы подачи блюд: русский, французский, английский, европейский, комбинированный.	3		
	3 Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	3		
	4 Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	3		
	5 Правила подачи табачных изделий.	2		
	6 Правила этикета и нормы поведения за столом	2		
	7 Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.	2		
	8 Расчет с потребителями.	2		
	Практическое занятие			
	1 Подача блюд различными способами.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1 Этикет за столом.			
Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 01 - 10 ПК 1.4; ПК 2.2, 2.4-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.3-5.5; ПК 6.1-6.4
	1 Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.	2		
	2 Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.	3		
	3 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.	3		
	4 Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания.	3		
	5 Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай.	3		
	6 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет	3		

	«Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.			
	Практическое занятие		6	
	1 Протокол дипломатического приема.		2	
	2 Составление меню для банкета фуршет.		2	
	3 Выполнение сервировки стола для банкета фуршет.		2	
Тема 9 Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 01 - 10 ПК 1.4; ПК 2.2, 2.4-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.3-5.5; ПК 6.1-6.4
	1 Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс.	3		
	2 Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	3		
	3 Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий.	3		
	4 Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.	3		
	5 Обслуживание по типу «Шведского стола», подача блюд фондю.	3		
	6 Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	3		
	Практическое занятие			
	Специальные формы обслуживания		2	
Всего:			76	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов
«Организация обслуживания»:

доска учебная;

рабочее место преподавателя;

столы;

стулья (по числу обучающихся);

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

технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные):

1 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.

2 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.

4 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.

пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.

5 Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник / И.Ю. Бурчакова. - М.: Академия, 2018. - 160 с.

5 Ногина А.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебное пособие для бакалавров/ А.А. Ногина – Челябинск, изд-во ЗАО «Библиотека А.Миллера» 2018. – 136 с.

6 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

7 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

8 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – Москва: КНОРУС, 2021. – 322с.

9 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

10 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

11 Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (в редакции от 11.06.2021г.).

12 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

13 ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

14 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

15 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

16 ГОСТ 30389 - 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

17 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

18 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

19 ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

20 ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания». Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

21 ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

22 ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».

23 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

24 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

25 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

26 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

27 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

28 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Интернет-ресурсы:

29 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

30 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

31 http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

- 1 Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2016.- 336с.
- 2 Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
- 3 Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2014. – 96 с.
- 4 Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2015. – 96 с.
- 5 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина. - М.: Академия, 2017. – 192 с.
- 6 Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2014 . – 112 с.

Интернет-ресурсы:

- 7 <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- 8 <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- 9 <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- 10 <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

3.3. Организация образовательного процесса

Дисциплина ОП 04 Организация обслуживания входит в общепрофессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данной дисциплины предшествует освоение программ общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОГСЭ. 05 Психология общения, общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации,

в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ПК 1.4; ПК 2.2, 2.4-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.3-5.5; ПК 6.1-6.4	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: - 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;	«5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала, Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на	Практическое задание Дифференцированный зачет Экзамен

<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки; - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, в 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 приготовления, 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>дополнительные вопросы.</p> <p>«4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>«3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология</p>	
---	--	--

	<p>используется недостаточно.</p> <p>«2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p>	
<p>Умения:</p> <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; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного 	<p>«5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала, Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>«4» - студент обнаруживает полное знание учебного</p>	<p>Практическая работа</p>

<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену; - подготавливать посуду, приборы, стекло; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству приготовления, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню, - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями, используя 	<p>материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>«3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>«2» - студент показывает пробелы в знаниях</p>	
--	--	--

<p>различные формы расчета; - соблюдать правила ресторанного этикета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</p>	<p>основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p>	
---	---	--

5 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.