

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.07.2023 12:31:21
Уникальный программный идентификатор:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»**

Политехнический колледж

**Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления,
сервиса и туризма**

УТВЕРЖДАЮ
Директор
политехнического колледжа

« 26 » 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

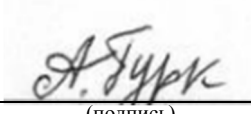
Наименование дисциплины	<u>ОП.04 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</u>
Наименование специальности	<u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u>
Квалификация выпускника	<u>специалист по поварскому и кондитерскому делу</u>
Форма обучения	<u>очная</u>

Майкоп, 2023

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Составитель рабочей программы:

преподаватель


(подпись)

А.Ш. Турк
И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«26» 05 2023 г.

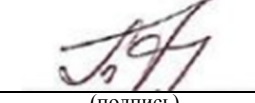

(подпись)

С.К. Шишкова
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«26» 05 2023 г.


(подпись)

Ф.А. Топольян
И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	22
5.	АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	24
6.	ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ** **ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (далее - программа) является составной частью основной профессиональной образовательной программы политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания входит в обязательную часть цикла общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - использовать теоретические знания в профессиональной деятельности;

У2 - соблюдать правила техники безопасности при работе; соблюдать требования санитарии и личной гигиены; не допускать несчастные случаи с персоналом и посетителями;

У3 - качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; накрывать столы скатертями, осуществлять предварительную сервировку столов и дополнительную сервировку согласно принятому заказу;

У4 - осуществлять бронирование мест; приветствовать гостей и принимать заказ на обслуживание; успешно вести переговоры при приёме заказа;

У5 - получать и подготавливать столовое бельё, посуду, приборы к обслуживанию; заполнять журнал учёта столовой посуды и приборов; составить акт боя, лома, утраты посуды и приборов;

У6 - складывать салфетки; работать с подносом; составлять меню; производить сервировку стола по различным видам меню; подавать блюда «В обнос», «В стол», «Английским способом», подавать I, II, блюда; сладкие блюда; фрукты; ликероводочные изделия и прохладительные напитки;

У7 - производить расчёт с посетителями.

знать:

З1 - технику безопасности в работе официанта;

З2 - требования пожарной безопасности; требования санитарии и гигиены; личную гигиену официанта; требования к квалификационным характеристикам официанта; требования к безопасности услуг; бронирование мест на ПОП;

З3 - технику встречи гостей и основные правила качественного обслуживания; технику резервирования столов; технику успешного ведения переговоров при приёме заказа; технику расчёта с потребителями;

З4 - правила хранения и учёта столовой посуды, приборов, столового белья; технику подготовки столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию; технику работы с подносом; способы и технику переноса приборов, посуды; общие правила и технику сервировки стола; правила подачи блюд и напитков.

1.4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В процессе освоения учебной дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В процессе освоения учебной дисциплины у обучающихся должны формироваться следующие профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

1.5. Количество часов на освоение программы:

всего – 136 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 136 часов,
включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 126 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 10 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов, (всего)	В 5 семестре	В 6 семестре
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	126	30	96
в том числе:			
теоретические занятия (Л)	60	14	46
практические занятия (ПЗ)	66	16	50
Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)	10	2	8
Консультации			
Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт в 5 и 6 семестрах			
Общая трудоёмкость	136	32	104

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс. учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов				
				Теоретичес- кие занятия	Практичес- кие занятия	Лаборатор- ные работы	Консульт- тации	Самостоятель- ная работа обучающихся
3 курс, 5 семестр								
Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания								
Тема 1.1. Введение. Классификация предприятий и услуг общественного питания								
1.	Л1.	Введение. Классификация предприятий общественного питания.	2	2				
2.	Л2.	Классификация услуг общественного питания. Техника безопасности организаций общественного питания.	2	2				
3.	П31.	Сбор и систематизация материала о предприятиях общественного питания в нашем городе.	2		2			
4.	П32.	Сбор и оформление документации для проведения игры «Я открываю свое дело».	2		2			
Тема 1.2. Торговые помещения и мебель для обслуживания потребителей								
5.	Л3.	Торговые помещения для обслуживания потребителей.	2	2				
6.	Л4.	Оборудование залов. Современные требования и характеристика мебели.	2	2				
7.	П33.	Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания.	2		2			
Тема 1.3. Столовая посуда и приборы. Столовое бельё								
8.	Л5.	Столовая посуда и приборы. Столовое бельё.	2	2				
9.	Л6.	Столовая посуда и приборы. Столовое бельё.	2	2				
10.	П34.	Сервировка стола, подбор посуды, приборов, расчёт посуды по нормам по индивидуальным заданиям.	2		2			
11.	П35.	Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.	2		2			
12.	П36.	Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды, приборов по типовой форме.	2		2			

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс. учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов				
				Теоретичес кие занятия	Практичес кие занятия	Лаборатор- ные работы	Консультации	Самостоятель ная работа обучающихся
13.	СРС1.	История возникновения столовой посуды, приборов, белья. Виды, назначение и характеристика столовой посуды, приборов, столового белья.	2					2
Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания								
14.	Л7.	Информационное обеспечение процесса обслуживания.	2	2				
15.	ПЗ7.	Составление и оформление различных видов меню.	2		2			
16.	ПЗ8.	Отработка техники приёма заказов, разбор различных ситуаций.	2		2			
3 курс, 6 семестр								
Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию								
17.	Л8.	Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале ресторана.	2	2				
18.	Л9.	Подготовка к обслуживанию потребителей.	2	2				
19.	ПЗ9.	Оформление заявки на доукомплектование ПОП столовой посудой, приборами.	2		2			
20.	ПЗ10.	Планировка торгового зала.	2		2			
Тема 1.6. Сервировка столов								
21.	Л10.	Сервировка столов.	2	2				
22.	ПЗ11.	Технология сервировки стола к банкету.	2		2			
23.	ПЗ12.	Накрывание столов скатертями, приёмы складывания скатертей и полотняных салфеток.	2		2			
24.	ПЗ13.	Сервировка в стиле фристайл.	2		2			
Раздел 2. Организация обслуживания потребителей в ресторанах								
Тема 2.1. Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале ресторана								
25.	Л11.	Основные способы и правила подачи блюд.	2	2				
26.	Л12.	Этикет и нормы поведения за столом.	2	2				
27.	ПЗ14.	Деловая игра «Добро пожаловать в наш ресторан».	2		2			
28.	ПЗ15.	Обслуживание посетителей в ресторане.	2		2			
29.	ПЗ16.	Техника работы официанта.	2		2			

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс. учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов				
				Теоретичес- кие занятия	Практичес- кие занятия	Лаборатор- ные работы	Консультации	Самостоятель- ная работа обучающихся
30.	ПЗ17.	Конфликты и способы их решения.	2		2			
Тема 2.2. Основные способы и правила подачи блюд и напитков								
31.	Л13.	Правила подачи холодных блюд и закусок.	2	2				
32.	Л14.	Правила подачи горячих блюд и закусок.	2	2				
33.	Л15.	Правила подачи сладких блюд и фруктов.	2	2				
34.	Л16.	Подача напитков.	2	2				
35.	ПЗ18.	Технология обслуживания гостей за столом.	2		2			
36.	ПЗ19.	Подготовка вина к подаче, правила подбора вина к кулинарной продукции.	2		2			
37.	ПЗ20.	Подача блюд в обнос (французский способ).	2		2			
38.	ПЗ21.	Подача блюд в стол (русский способ).	2		2			
39.	ПЗ22.	Порционная подача блюд (общеевропейский способ).	2		2			
40.	ПЗ23.	Подача блюд с предварительным порционированием на подсобном столике (английский способ).	2		2			
Тема 2.3. Требования, предъявляемые к проведению расчёта с посетителями								
41.	Л17.	Требования, предъявляемые к проведению расчёта с посетителями.	2	2				
42.	ПЗ24.	Расчёт с посетителями: виды, назначение и их характеристика.	2		2			
43.	ПЗ25.	Изучение стандарта ГОСТ Р 50764 - 95 Услуги общественного питания. Общие требования.	2		2			
Раздел 3. Специальные виды услуг и формы обслуживания								
Тема 3.1. Приёмы и банкеты								
44.	Л18.	Приёмы и банкеты.	2	2				
45.	Л19.	Специальные виды услуг и формы обслуживания.	2	2				
46.	ПЗ26.	Составление меню для банкета по индивидуальным заданиям.	2		2			
47.	ПЗ27.	Проведение необходимых расчётов для проведения банкета.	2		2			

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс. учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов				
				Теоретичес- кие занятия	Практичес- кие занятия	Лаборатор- ные работы	Консультации	Самостоятель- ная работа обучающихся
48.	ПЗ28.	Выполнение фрагментов сервировки столов по индивидуальным заданиям.	2		2			
49.	ПЗ29.	Работа с каталогами посуды, приборов, белья.	2		2			
50.	СРС2.	Мультимедийные презентации на тему: «Дом приёмов и торжеств».	2					2
Тема 3.2. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантов								
51.	Л20.	Банкет за столом с полным обслуживанием официантов.	2	2				
52.	Л21.	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантов. Дипломатический приём.	2	2				
53.	ПЗ30.	Технология проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами.	2		2			
54.	ПЗ31.	Технология проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.	2		2			
55.	СРС3.	Подготовка эссе на тему: «Банкет по случаю приёма высокого гостя с полным обслуживанием официантами».	2					2
Тема 3.3. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Смешанные банкеты и приёмы.								
56.	Л22.	Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Смешанные банкеты и приёмы.	2	2				
57.	ПЗ32.	Технология оформления и сервировки фуршетного стола.	2		2			
58.	СРС4.	Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом: группами, «ёлочкой», «змейкой», в два ряда.	2					2
59.	СРС5.	Оформление схемы расстановки продукции на «шведском столе».	2					2
Тема 3.4. Современные виды услуг и формы организации питания								
60.	Л23.	Услуги по организации питания в гостиницах.	2	2				
61.	Л24.	Услуги по организации питания на транспорте.	2	2				
62.	Л25.	Организация обслуживания в местах массового отдыха.	2	2				
63.	Л26.	Прогрессивные технологии обслуживания	2	2				
64.	Л27.	Организация обслуживания на предприятиях.	2	2				

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс. учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов				
				Теоретичес- кие занятия	Практичес- кие занятия	Лаборатор- ные работы	Консультации	Самостоятель- ная работа обучающихся
65.	Л28.	Организация питания учащихся.	2	2				
Тема 3.5. Организация обслуживание иностранных туристов								
66.	Л29.	Организация обслуживания иностранных туристов.	2	2				
67.	П333.	Подготовка семинарского занятия на тему: «Особенности питания и обслуживания иностраных туристов из разных стран».	2		2			
Тема 3.6. Организация труда обслуживающего персонала								
68.	Л30.	Организация труда обслуживающего персонала.	2	2				
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в 5 и 6 семестрах						
		ИТОГО	136	60	66	-	-	10

2.3. Содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
Раздел 1.	Организация обслуживания в организациях общественного питания	48	
Тема 1.1. Введение. Классификация предприятий и услуг общественного питания	Содержание учебного материала Введение. Классификация предприятий общественного питания. Классификация услуг общественного питания. Техника безопасности организаций общественного питания.	8	ОК 1,4,5,8,9; ПК 6.1-6.5 У1-У2; 31-32
	Теоретические занятия	4	
	1. Введение. Классификация предприятий общественного питания.	2	
	2. Классификация услуг общественного питания. Техника безопасности организаций общественного питания.	2	
	Практические занятия	4	
	1. Сбор и систематизация материала о предприятиях общественного питания в нашем городе.	2	
	2. Сбор и оформление документации для проведения игры «Я открываю свое дело».	2	
Тема 1.2. Торговые помещения и мебель для обслуживания потребителей	Содержание учебного материала Торговые помещения для обслуживания потребителей. Оборудование залов. Современные требования и характеристика мебели.	6	ОК 1-7, 9; ПК 6.1-6.5; У1-У6; 31-34
	Теоретические занятия	4	
	1. Торговые помещения для обслуживания потребителей.	2	
	2. Оборудование залов. Современные требования и характеристика мебели.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания.	2	

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
Тема 1.3. Столовая посуда и приборы. Столовое бельё	Содержание учебного материала Столовая посуда и приборы. Столовое бельё.	12	ОК 1-9; ПК 6.1-6.5; У1-У6; 31-34
	Теоретические занятия	4	
	1. Столовая посуда и приборы. Столовое бельё.	2	
	2. Столовая посуда и приборы. Столовое бельё.	2	
	Практические занятия	6	
	1. Сервировка стола, подбор посуды, приборов, расчёт посуды по нормам по индивидуальным заданиям.	2	
	2. Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.	2	
	3. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды, приборов по типовой форме.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. История возникновения столовой посуды, приборов, белья. Виды, назначение и характеристика столовой посуды, приборов, столового белья.	2	
Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала Информационное обеспечение процесса обслуживания.	6	ОК 1-9; ПК 6.1-6.5; У1,У2,У4,У7; 31-34
	Теоретические занятия	2	
	1. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Составление и оформление различных видов меню.	2	
	2. Отработка техники приёма заказов, разбор различных ситуаций.	2	

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание учебного материала Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале ресторана. Подготовка к обслуживанию потребителей.	8	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5; У1-У6; 31-34
	Теоретические занятия	4	
	1. Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале ресторана.	2	
	2. Подготовка к обслуживанию потребителей.	2	
	Практические занятия	4	
	1. Оформление заявки на доукомплектование ПОП столовой посудой, приборами.	2	
	2. Планировка торгового зала.	2	
Тема 1.6. Сервировка столов	Содержание учебного материала Сервировка столов.	8	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5; У1-У6; 31-34
	Теоретические занятия	2	
	1. Сервировка столов.	2	
	Практические занятия	6	
	1. Технология сервировки стола к банкету.	2	
	2. Накрывание столов скатертями, приёмы складывания скатертей и полотняных салфеток.	2	
	3. Сервировка в стиле фристайл.	2	
Раздел 2.	Организация обслуживания потребителей в ресторанах	38	
Тема 2.1. Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале ресторана	Содержание учебного материала Основные способы и правила подачи блюд. Этикет и нормы поведения за столом.	12	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5; У1-У7; 31-34
	Теоретические занятия	4	
	1. Основные способы и правила подачи блюд.	2	
	2. Этикет и нормы поведения за столом.	2	
	Практические занятия	8	
	1. Деловая игра «Добро пожаловать в наш ресторан».	2	

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
	2. Обслуживание посетителей в ресторане.	2	
	3. Техника работы официанта.	2	
	4. Конфликты и способы их решения.	2	
Тема 2.2. Основные способы и правила подачи блюд и напитков	Содержание учебного материала Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих блюд и закусок. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Подача напитков.	20	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5; У1-У7; 31-34
	Теоретические занятия	8	
	1. Правила подачи холодных блюд и закусок.	2	
	2. Правила подачи горячих блюд и закусок.	2	
	3. Правила подачи сладких блюд и фруктов.	2	
	4. Подача напитков.	2	
	Практические занятия	12	
	1. Технология обслуживания гостей за столом.	2	
	2. Подготовка вина к подаче, правила подбора вина к кулинарной продукции.	2	
	3. Подача блюд в обнос (французский способ).	2	
	4. Подача блюд в стол (русский способ).	2	
	5. Порционная подача блюд (общеевропейский способ).	2	
	6. Подача блюд с предварительным порционированием на подсобном столике (английский способ).	2	
Тема 2.3. Требования, предъявляемые к проведению расчёта с посетителями	Содержание учебного материала Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	6	ОК 1-9; ПК 6.1-6.5; У1-У7; 31-34
	Теоретические занятия	2	

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
	1. Требования, предъявляемые к проведению расчёта с посетителями.	2	
	Практические занятия	4	
	1. Расчёт с посетителями: виды, назначение и их характеристика.	2	
	2. Изучение стандарта ГОСТ Р 50764 - 95 Услуги общественного питания. Общие требования.	2	
Раздел 3.	Специальные виды услуг и формы обслуживания	50	
Тема 3.1. Приёмы и банкеты	Содержание учебного материала Приёмы и банкеты. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	14	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5; У1-У7; 31-34
	Теоретические занятия	4	
	1. Приёмы и банкеты.	2	
	2. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	2	
	Практические занятия	8	
	1. Составление меню для банкета по индивидуальным заданиям.	2	
	2. Проведение необходимых расчётов для проведения банкета.	2	
	3. Выполнение фрагментов сервировки столов по индивидуальным заданиям.	2	
	4. Работа с каталогами посуды, приборов, белья.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 3.2. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантов	1. Мультимедийные презентации на тему: «Дом приёмов и торжеств».	2	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5; У1-У7; 31-34
	Содержание учебного материала Банкет за столом с полным обслуживанием официантов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантов. Дипломатический приём.	10	
	Теоретические занятия	4	
	1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантов.	2	
	2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантов. Дипломатический приём.	2	
	Практические занятия	4	
	1. Технология проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами.	2	

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
	2. Технология проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Подготовка эссе на тему: «Банкет по случаю приёма высокого гостя с полным обслуживанием официантами».	2	
Тема 3.3. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Смешанные банкеты и приёмы	Содержание учебного материала Банкет за столом с полным обслуживанием официантов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантов. Дипломатический приём.	8	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5; У1-У7; 31-34
	Теоретические занятия	2	
	1. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Смешанные банкеты и приёмы.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Технология оформления и сервировки фуршетного стола.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1. Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом: группами, «ёлочкой», «змейкой», в два ряда.	2	
	2. Оформление схемы расстановки продукции на «шведском столе».	2	
Тема 3.4. Современные виды услуг и формы организации питания	Содержание учебного материала Услуги по организации питания в гостиницах. Услуги по организации питания на транспорте. Организация обслуживания в местах массового отдыха. Прогрессивные технологии обслуживания. Организация обслуживания на предприятиях. Организация питания учащихся.	12	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5; У1-У7; 31-34
	Теоретические занятия	12	
	1. Услуги по организации питания в гостиницах.	2	
	2. Услуги по организации питания на транспорте.	2	
	3. Организация обслуживания в местах массового отдыха.	2	
	4. Прогрессивные технологии обслуживания.	2	
	5. Организация обслуживания на предприятиях.	2	
	6. Организация питания учащихся.	2	

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
Тема 3.5. Организация обслуживания иностранных туристов	Содержание учебного материала Организация обслуживания иностранных туристов.	4	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5; У1-У7; 31-34
	Теоретические занятия	2	
	1. Организация обслуживания иностранных туристов.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Подготовка семинарского занятия на тему: «Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из разных стран».	2	
Тема 3.6. Организация труда обслуживающего персонала	Содержание учебного материала Организация труда обслуживающего персонала.	2	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5; У1-У7; 31-34
	Теоретические занятия	2	
	1. Организация труда обслуживающего персонала.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в 5 и 6 семестрах			
	ИТОГО	136	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 04 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины ОП 04 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания осуществляется в учебном кабинете общепрофессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Сост. И.В. Савочкина. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2015. - 136 с.
2. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособ. / Л.А. Радченко. – 7-е изд., стереотип. – Ростов-на/Д.: Феникс, 2012. – 318 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование)
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для СПО / Л.А. Радченко. – М.: Кнорус, 2015. – 328 с.: ил. – (Учебник)
4. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019 - 480с. - ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/product/1003603>
5. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - Москва: Юрайт, 2019. - 349 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445900>

Дополнительные источники:

1. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб. пособ. / Н.Б. Ахрапоткова. – М.: Академия, 2009. – 272 с.
2. Барановский, В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособ. для СПО / В.А. Барановский. - Ростов-на/Д.: Феникс, 2004. – 352 с. – (Среднее профессиональное образование)
3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2008. – 557 с.
4. Кучер, Л.С. Официант. Базовый уровень: учеб. / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Академия, 2008. – 64 с.: ил.
5. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / В.В. Усов. – М.: Академия, 2006. – 416 с.: ил. – (Федеральный комплект учебников)

Интернет-ресурсы:

1. ГОСТ Р 50764 - 95 Услуги общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс]. - введ. в действие 05.04.1995 / ООО «Компания Альянс». КосультантПлюс: сайт.
2. ГОСТ Р 50762 - 2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. - введ. в действие 27.12.2007 / ООО «Компания Альянс». КосультантПлюс: сайт.
3. ГОСТ Р 50935 - 2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс]. - введ. в действие 27.12.2007 / ООО «Компания Альянс». КосультантПлюс: сайт
4. Книга кулинара knigakulinara.ru [Электронный ресурс] / Кулинарная энциклопедия // Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
5. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2019. - 176 с. - ЭБС «Znaniy.com» - Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog/product/1001262>
6. <http://www.restoracia.ru> – комплексное оснащение ресторана
7. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
8. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Формируемые умения		
У1 - использовать теоретические знания в профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т. д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защиты отчётов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий и самостоятельных работ на дифференцированном зачёте.
У2 - соблюдать правила техники безопасности при работе; соблюдать требования санитарии и личной гигиены; не допускать несчастные случаи с персоналом и посетителями;		
У3 - качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; накрывать столы скатертями, осуществлять предварительную сервировку столов и дополнительную сервировку согласно принятому заказу;		
У4 - осуществлять бронирование мест; приветствовать гостей и принимать заказ на обслуживание; успешно вести переговоры при приёме заказа;		
У5 - получать и подготавливать столовое бельё, посуду, приборы к обслуживанию; заполнять журнал учёта столовой посуды и приборов; составить акт боя, лома, утраты посуды и приборов;		
У6 - складывать салфетки; работать с подносом; составлять меню; производить сервировку стола по различным видам меню; подавать блюда «В обнос», «В стол», «Английским способом», подавать I, II, блюда; сладкие блюда; фрукты; ликероводочные изделия и прохладительные напитки;		
У7 - производить расчёт с посетителями.		

Формируемые знания		
31 - технику безопасности в работе официанта;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части, учебных исследований и т. д.)
32 - требования пожарной безопасности; требования санитарии и гигиены; личную гигиену официанта; требования к квалификационным характеристикам официанта; требования к безопасности услуг; бронирование мест на ПОП;		
33 - технику встречи гостей и основные правила качественного обслуживания; технику резервирования столов; технику успешного ведения переговоров при приёме заказа; технику расчёта с потребителями;		
34 - правила хранения и учёта столовой посуды, приборов, столового белья; технику подготовки столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию; технику работы с подносом; способы и технику переноса приборов, посуды; общие правила и технику сервировки стола; правила подачи блюд и напитков.		Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.

5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы дисциплины ОП.04 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебного кабинета организации хранения и контроля запасов и сырья для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение учебного кабинета организации хранения и контроля запасов и сырья должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащен оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха, должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра. Использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижными регулируемым партами с источником питания.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, указанным в п. 3.2. рабочей программы, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутистического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;

- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе

за 2020/2021 учебный год

В рабочую программу ОП.04 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

вносятся следующие дополнения и изменения:

В раздел учебно-методического и информационного обеспечения дисциплины добавлена следующая литература:

1. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2019. - 176 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1001262>

2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019 - 480с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603>

3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - Москва: Юрайт, 2019. - 349 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445900>

Дополнения и изменения внесены _____ А.Ш. Турк
(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

« ____ » _____ 2020 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ С.К. Шишхова