

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
политехнический колледж филиала федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»
в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения



УТВЕРЖДАЮ:

Директор филиала МГТУ в
поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

Преподаватель



(подпись)

З.А.Барчо
И.О.Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

Председатель предметной

(цикловой) комиссии

«18» мая 2022г.



(подпись)

Р.Н. Панеш
И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Старший методист политехнического колледжа
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

«18» мая 2022г.



(подпись)

А.А.Алескерова
И.О.Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

| | Стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ | 19 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 21 |
| 6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ | 23 |
| 7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ | 25 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания является составной частью основной профессиональной образовательной программы филиала МГТУ в поселке Яблоновском в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОП.04 Организация обслуживания относится к части общепрофессионального цикла.

3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины Организация обслуживания обучающийся должен

знать:

31-основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

31-классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;

32-методы, формы и средства обслуживания;

33-виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья;

34-средства информации для потребителей, правила составления и оформления меню;

35-элементы, организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

36-характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;

37-основные методы подачи блюд;

38-последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;

39-виды приемов и банкетов;

310-правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;

311-порядок предоставления специальных видов услуг;

312-особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.

уметь:

У1 -идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;

У2-составлять и оформлять различные виды меню;

У3 -осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;

У4-выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом

особенностей интерьера и требований дизайна;

У5-организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;

У6 -принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;

У7 -рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;

У8 -сервировать столы для различных видов банкетов;

У9 -составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладение общими компетенциями (ОК):

1.4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Образовательная и воспитательная деятельность направлена на формирование следующих компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих

соусов сложного ассортимента.

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

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 и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 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.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации 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.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, 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, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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.

1.5. Количество часов на освоение программы:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 136 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 126 часов,
самостоятельная работа обучающегося – 10 часов.

2. 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Трудоемкость (учебная нагрузка обучающегося) | Объем образовательной программы, час. | Семестр | |
|--|---------------------------------------|------------------|------------------|
| | | 5 | 6 |
| Аудиторные занятия: | 126 | 30 | 96 |
| в том числе: | | | |
| лекции (Л) | 60 | 14 | 46 |
| практические занятия (ПЗ) | 66 | 16 | 50 |
| лабораторные работы (ЛР) | | | |
| курсовой проект (работа) | | | |
| Самостоятельная работа обучающихся (СРС): | 10 | 2 | 8 |
| в том числе: | | | |
| составление медиа презентации | 6 | - | 6 |
| подготовка доклада | 2 | - | 2 |
| составление плана-конспекта | 2 | 2 | - |
| Форма промежуточной аттестации: | Диф зачет | Диф зачет | Диф зачет |
| Общая трудоёмкость | 136 | 32 | 104 |

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП. 02 Организация обслуживания

| № п/п | Шифр и № занятия | Наименование тем | Макс. учебная нагрузка на студента, час | Количество часов | | | | | Промежуточная аттестация |
|-------|------------------|---|---|-----------------------|----------------------|--------------|------------------------------------|--------------|--------------------------|
| | | | | Теоретические занятия | Практические занятия | Лабораторные | Самостоятельная работа обучающихся | Консультации | |
| | | Тема 1. Введение. Методы и формы обслуживания | | | | | | | |
| 1. | Л1 | Предмет, цели и задачи дисциплины. Междисциплинарные связи. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Методы и формы обслуживания, их классификация. | 2 | 2 | | | | | |
| 2. | Л2 | Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов. 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. | 2 | 2 | | | | | |
| | | Тема 2. Характеристика помещений для обслуживания посетителей | | | | | | | |
| 3. | Л3 | Помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.. | 2 | 2 | | | | | |
| 4. | Л4 | Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью. | 2 | 2 | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|-------|---|---|---|---|--|---|--|--|
| | | Тема 3. Столовая посуда, приборы, белье | | | | | | | |
| 5. | Л5 | Столовые посуда и приборы: виды, краткая характеристика. Современные требования, предъявляемые к посуде и приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, столовым бельем. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда: ассортимент, назначение, характеристика. Стеклянная (хрустальная) посуда: ассортимент, назначение, характеристика. | 4 | 2 | | | 2 | | |
| | | Тема4. Информационное обеспечение процесса обслуживания | | | | | | | |
| 6. | Л6 | Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: вывеска, информационные стенды, реклама, меню, карта вин. Требования к информации. | 2 | 2 | | | | | |
| 7. | Л7 | 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. | 2 | 2 | | | | | |
| 8. | ПЗ1-2 | Составление различных видов меню для предприятия общественного питания (по заданию преподавателя). | 4 | | 4 | | | | |
| | | Тема 5. Подготовительный этап организации обслуживания | | | | | | | |
| 9. | Л8 | Подготовительный этап: основные операции. Уборка помещений и расстановка мебели в залах. Порядок получения, подготовки и доставки в зал столовой посуды, приборов, столового белья, приборов со специями и приправами. | 2 | 2 | | | | | |
| 10 | ПЗ3-4 | Сервировка столов: основные требования, виды, правила и последовательность. Формы складывания салфеток. Оформление стола аксессуарами. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола: для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда и | 4 | | 4 | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|---------|---|-----------|-----------|-----------|--|----------|--|--|
| | | ужина по меню заказных блюд. | | | | | | | |
| 11 | ПЗ5-6 | Освоение столов для завтрака, бизнес-ланча.приемов сервировки | | | 4 | | | | |
| 12 | ПЗ7 | Освоение приемов для комплексного обеда, обеда и ужина по меню заказных блюд на 1 место. | 4 | | 4 | | | | |
| 13 | П8 | Игра конкурс на тему «Состояние различных видов меню для предприятия общественного питания» | 4 | | 4 | | | | |
| | | ИТОГО 5 СЕМЕСТР | 32 | 14 | 16 | | 2 | | |
| | | Тема 6.Обслуживание потребителей в ресторанах | | | | | | | |
| 14 | Л9-10 | 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, уточнение заказа; досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство; подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями. | 4 | 4 | | | | | |
| 15 | Л11-12 | Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара. Порядок отпуска продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. | 4 | 4 | | | | | |
| 16 | Л13-14 | 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 | 4 | 4 | | | | | |
| 17 | ПЗ9-11 | Подбор столовой посуды и приборов для отпуска с производства | 6 | | 6 | | | | |
| 18 | ПЗ12-14 | Подачи блюд в соответствии с заказом, рекомендации по подбору винно-водочных изделий | 8 | | 6 | | 2 | | |
| | | Тема 7.Обслуживание приемов и банкетов | | | | | | | |
| 19 | Л15 | Приемы и банкеты. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Характеристика официальных приемов. Неофициальные банкеты: понятия, виды | 2 | 2 | | | | | |
| 20 | Л16 | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету. Организация обслуживания. | 2 | 2 | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|---------|---|----|---|---|--|---|--|--|
| 21 | Л17-18 | Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей» и т.д. | 4 | 4 | | | | | |
| 22 | Л19 | Прием фуршет: назначение, характеристика, особенности меню и сервировки. Порядок обслуживания.. | 2 | 2 | | | | | |
| 23 | Л20 | Банкет коктейль: назначение, характеристика, меню, правила обслуживания посетителей | 2 | 2 | | | | | |
| 24 | Л21 | Банкет чай: назначение, характеристика, составления меню. Варианты сервировки стола и правила обслуживания | 2 | 2 | | | | | |
| 25 | ПЗ15-18 | Различные виды приемов и банкетов (по заданию преподавателя) | 10 | | 8 | | 2 | | |
| | | Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания | | | | | | | |
| 26 | Л22 | Специальные виды услуг: определение, классификация. | 2 | 2 | | | | | |
| 27 | ПЗ19-21 | Обслуживание проживающих в гостиницах. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. | 6 | | 6 | | | | |
| 28 | Л23-24 | Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. | 4 | 4 | | | | | |
| 29 | ПЗ22-24 | Обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. | 6 | | 6 | | | | |
| 30 | Л25-26 | Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому (кейтеринг). | 4 | 4 | | | | | |
| 31 | ПЗ25-27 | Организация услуг по доставке продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому (кейтеринг) | 6 | | 6 | | | | |
| 32 | Л27 | Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др. | 4 | 2 | | | 2 | | |
| | | Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания | | | | | | | |
| 33 | Л28 | Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. | 2 | 2 | | | | | |
| 34 | Л29 | Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в | 2 | 2 | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|---------|---|------------|-----------|-----------|--|-----------|--|--|
| | | учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания; особенности меню для различных контингентов потребителей; формы обслуживания и расчета. | | | | | | | |
| 35 | Л30 | Обслуживание социально-незащищенных групп населения. | 4 | 2 | | | 2 | | |
| 36 | ПЗ28-30 | Обслуживание социально незащищенных слоев населения | 6 | | 6 | | | | |
| 37 | ПЗ31-33 | Составление меню для различных социально-ориентированных предприятий | 6 | | 6 | | | | |
| | | Итого за 6 семестр | 104 | 46 | 50 | | 8 | | |
| | | Итого | 136 | 60 | 66 | | 10 | | |

2.3. Содержание учебной дисциплины ОП. 04 Организация обслуживания

| Наименование разделов дисциплины | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений |
|--|--|-------------|--|
| Тема 1. Введение. Методы и формы обслуживания | Содержание учебного материала Предмет, цели и задачи дисциплины. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов. | | ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4 ПК2.1- ПК2.8, ПК3.1- ПК3.7, ПК4.1- ПК4.6, ПК5.1- ПК5.6, ПК6.1- ПК6.4 31-312, У1-У8 |
| | Теоретический материал | | |
| | 1. Предмет, цели и задачи дисциплины. Междисциплинарные связи. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Методы и формы обслуживания, их классификация. | 2 | |
| | 2. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов. 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. | 2 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| Тема 2. Характеристика помещений для обслуживания посетителей | Содержание учебного материала: Характеристика помещений для обслуживания посетителей | | ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4 ПК2.1- ПК2.8, ПК3.1- ПК3.7, ПК4.1- ПК4.6, ПК5.1- ПК5.6, ПК6.1- ПК6.4 31-312, У1-У8 |
| | Теоретический материал | | |
| | 3. Помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.. | 2 | |
| | 4. Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью. | 2 | |
| Тема 3. Столовая посуда, приборы, белье | Содержание учебного материала: Виды столовой посуды и столового белья | | ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4 ПК2.1- ПК2.8, ПК3.1- ПК3.7, ПК4.1- ПК4.6, ПК5.1- ПК5.6, ПК6.1- ПК6.4 31-312, У1-У8 |
| | Теоретический материал | | |
| | 5. Столовые посуда и приборы: виды, краткая характеристика. Современные требования, предъявляемые к посуде и приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, столовым бельем. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда: ассортимент, назначение, характеристика. Стекло (хрустальная) посуда: ассортимент, назначение, характеристика. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом лекций, дополнительной литературой. Составление медиа презентаций по теме: «Современные требования, предъявляемые к посуде и приборам». | 2 | |
| Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания | Содержание учебного материала: Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: вывеска, информационные стенды, реклама, меню, карта вин. Требования к информации. | | ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4 ПК2.1- ПК2.8, ПК3.1- ПК3.7, ПК4.1- ПК4.6, ПК5.1- ПК5.6, ПК6.1- ПК6.4 31-312, У1-У8 |
| | Теоретический материал | | |
| | 6. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: вывеска, информационные стенды, реклама, меню, карта вин. Требования к информации. | 2 | |
| | 7. 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- | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вкладыши - «блюда от шеф-повара», дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение к основному меню, постное меню и т.д. | | |
| | Практические занятия | | |
| | 1-2. Составление различных видов меню для предприятия общественного питания (по заданию преподавателя). | 4 | |
| Тема 5. Подготовительный этап организации обслуживания | Содержание учебного материала: Подготовительный этап организации обслуживания | | ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4 ПК2.1- ПК2.8, ПК3.1- ПК3.7, ПК4.1- ПК4.6, ПК5.1- ПК5.6, ПК6.1- ПК6.4 31-312, У1-У8 |
| | Теоретический материал | | |
| | 8. Подготовительный этап: основные операции. Уборка помещений и расстановка мебели в залах. Порядок получения, подготовки и доставки в зал столовой посуды, приборов, столового белья, приборов со специями и приправами. | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| | 3-4. Сервировка столов: основные требования, виды, правила и последовательность. Формы складывания салфеток. Оформление стола аксессуарами. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола: для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда и ужина по меню заказных блюд. | 4 | |
| | 5-6. Освоение столов для завтрака, бизнес-ланча, приемов сервировки | 4 | |
| | 7. Освоение приемов для комплексного обеда, обеда и ужина по меню заказных блюд на 1 место. | | |
| | 8 Игра конкурс на тему «Состояние различных видов меню для предприятия общественного питания» | 4 | |
| | ИТОГО 5 СЕМЕСТР | | |
| Тема 6. Обслуживание потребителей в ресторанах | Содержание учебного материала: Организация процессов обслуживания. | | ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4 ПК2.1- ПК2.8, ПК3.1- ПК3.7, ПК4.1- ПК4.6, ПК5.1- ПК5.6, ПК6.1- ПК6.4 |
| | Теоретический материал | | |
| | 9-10. 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, уточнение заказа; досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство; подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями. | 4 | |
| | 11-12. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара. | 4 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | Порядок отпуска продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. | | 31-312, У1-У8 |
| | 13-14. 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 | 4 | |
| | Практические занятия | | |
| | 9-11.Подбор столовой посуды и приборов для отпуска с производства | 6 | |
| | 12-14.Подачи блюд в соответствии с заказом, рекомендации по подбору винно-водочных изделий | 6 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом лекций, дополнительной литературой. Овладение приемами складывания салфеток: для обычного и банкетного обслуживания. | 2 | |
| Тема 7.Обслуживание приемов и банкетов | Содержание учебного материала: Обслуживание приемов и банкетов | | ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4 ПК2.1- ПК2.8, ПК3.1- ПК3.7, ПК4.1- ПК4.6, ПК5.1- ПК5.6, ПК6.1- ПК6.4 31-312, У1-У8 |
| | Теоретический материал | | |
| | 15.Приемы и банкеты. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Характеристика официальных приемов. Неофициальные банкеты: понятия, виды | 2 | |
| | 16.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету. Организация обслуживания. | 2 | |
| | 17-18.Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей» и т.д. | 4 | |
| | 19.Прием фуршет: назначение, характеристика, особенности меню и сервировки. Порядок обслуживания.. | 2 | |
| | 20.Банкет коктейль: назначение, характеристика, меню, правила обслуживания посетителей | 2 | |
| | 21.Банкет чай: назначение, характеристика, составления меню. Варианты сервировки стола и правила обслуживания | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| | 15-18.Различные виды приемов и банкетов (по заданию преподавателя) | 8 | |
| Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом лекций, дополнительной литературой. | 2 | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей» и т.д. Оформление медиа презентации | | |
| Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания | Содержание учебного материала: Специальные виды услуг: определение, классификация. | | ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4 ПК2.1- ПК2.8, ПК3.1- ПК3.7, ПК4.1- ПК4.6, ПК5.1- ПК5.6, ПК6.1- ПК6.4 31-312, У1-У8 |
| | Теоретический материал | | |
| | 22.Специальные виды услуг: определение, классификация. | 2 | |
| | 23-24.Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. | 4 | |
| | 25.-26Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому (кейтеринг). | 4 | |
| | 27.Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др. | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| | 19-21. Обслуживание проживающих в гостиницах. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. | 6 | |
| | 22-24Обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. | 6 | |
| 25.-27Организация услуг по доставке продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому (кейтеринг) | 6 | | |
| Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом лекций, дополнительной литературой. | 2 | | |
| Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания | Содержание учебного материала: Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания. | | ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4 ПК2.1- ПК2.8, ПК3.1- ПК3.7, ПК4.1- ПК4.6, ПК5.1- ПК5.6, ПК6.1- ПК6.4 31-312, У1-У8 |
| | Теоретический материал | | |
| | 28.Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. | 2 | |
| | 29.Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания; особенности меню для различных контингентов потребителей; формы обслуживания и расчета. | 2 | |
| 30.Обслуживание социально-незащищенных групп населения. | 2 | | |

| | | | |
|--------------|--|------------|--|
| | Практические занятия | | |
| | 28-30 Обслуживание социально незащищенных слоев населения | 6 | |
| | 31-33 Составление меню для различных социально-ориентированных предприятий | 6 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом лекций, дополнительной литературой. | 2 | |
| ИТОГО | | 136 | |

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Модуль 6. Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий

| Дата, место, проведения | Название мероприятия | Форма проведения мероприятия | Ответственный | Достижения обучающихся |
|--|---|------------------------------|-----------------|---|
| сентябрь, 2023 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском | Игра конкурс на тему «Состояние различных видов меню для предприятия общественного питания» | Индивидуально- групповая | А.А. Алескерова | Сформированность ОК 02, ОК03, ОК 04, ОК06 |

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета организации обслуживания.

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет организации обслуживания:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- учебная доска,
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточного материала и др.; компьютер,
- мультимедийное оборудование;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. - Москва: КноРус, 2020. - 321 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/932123>

2. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Г.С. Сологубова. - Москва: Юрайт, 2020. - 332 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452306>

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.

б) дополнительная литература:

4. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2020. - 176 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=359314>

5. Баранов, Б.А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.А. Баранов, И.А. Скоркина. - Москва: Юрайт, 2020. - 184 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/457045>

6. Васюкова, А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2020. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358469>

Методические указания по организации изучения дисциплины ОП.04 Организация обслуживания [Электронный ресурс] : / [составитель З.А. Барчо]. - Яблоновский : Б.и., 2020. - 17 с. Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100054305&time=1616651950>

Интернет - ресурсы:

1. Pitportal: все для общепита России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. KUKING.NET: кулинарный портал. - Режим доступа: <https://kuking.net/>
3. Федерация Рестораторов и Отельеров России. – Режим доступа: <https://frio.ru/>
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
5. Справочная правовая система «Консультант Плюс». - Режим доступа: <http://konsultant.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 Организация обслуживания

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|--|
| Знать | | |
| -основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; | Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно. | Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля и т.п.. |
| -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. | | |
| Уметь: -; | | |
| -идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья; | | |

| | | |
|--|--|--|
| -составлять и оформлять различные виды меню; | последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, | защите результатов практических занятий, |
| -осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; | свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, | выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, |
| -выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна; | правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; | контрольных работ и других видов текущего контроля |
| -организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков; | оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; | |
| -принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов; | оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; | |
| -рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала; | оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно. | |
| -сервировать столы для различных видов банкетов; | | |
| -составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий. | | |

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

Адаптация рабочей программы дисциплины ОП.04 Организация обслуживания 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 обслуживания для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение кабинета организации обслуживания 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 видеувеличителей 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 передвижной регулируемой партой.

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 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.04 Организация обслуживания 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.

7. Дополнения и изменения в рабочей программе

за _____ / _____ учебный год

В рабочую программу дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

вносятся следующие дополнения и изменения:

в литературе

Дополнения и изменения внесены преподавателем _____
(Ф.И.О.) (подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

« ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

(подпись) Р.Н. Панеш
(и. о. фамилия)