

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.07.2023 08:01:56
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

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

2023г.

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

Яблоновский, 2023

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

«26» 05 2023г.



(подпись)

Р.Н. Панеш

И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Методист политехнического
колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

«26» 05 2023 г.


(подпись)

З.М. Хатит

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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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					
				Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные	Самостоятельная работа обучающихся	Консультации	Промежуточная аттестация
		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. Стеклоянная (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, 2024 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 основная литература

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862>

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). -URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600>

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/148013>

4. 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>

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

6. 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>

дополнительная 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. 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>
3. 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>

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

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.		

6. 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 аутического 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)