

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

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



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор филиала МГТУ в  
поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

2020г.

**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, 2020

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:

Методист политехнического колледжа

  
(подпись)

А.А. Алескерова  
(и.о. фамилия)

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

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

« 28 » мая 20 20 г.

  
(подпись)

М.А.Негуч  
(и.о. фамилия)

Согласовано:

Методист политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

« 28 » мая 20 20 г.

  
(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. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	21
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	23

# 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 дизайнера;

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 рецептов 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 рецептов 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. 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
<b>Аудиторные занятия:</b>	<b>126</b>	<b>30</b>	<b>96</b>
в том числе:			
лекции (Л)	60	14	46
практические занятия (ПЗ)	66	16	50
лабораторные работы (ЛР)			
курсовой проект (работа)			
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СРС):</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
в том числе:			
составление медиа презентации	6	-	6
подготовка доклада	2	-	2
составление плана-конспекта	2	2	-
<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	<b>Диф зачет</b>	<b>Диф зачет</b>	<b>Диф зачет</b>
<b>Общая трудоёмкость</b>	<b>136</b>	<b>32</b>	<b>104</b>

## 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	
		<b>Тема 1. Введение. Методы и формы обслуживания</b>							
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					
		<b>Тема 2. Характеристика помещений для обслуживания посетителей</b>							
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					

		<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы, белье</b>							
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		
		<b>Тема4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>							
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				
		<b>Тема 5. Подготовительный этап организации обслуживания</b>							
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				
		<b>ИТОГО 5 СЕМЕСТР</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>16</b>		<b>2</b>		
		<b>Тема 6.Обслуживание потребителей в ресторанах</b>							
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		
		<b>Тема 7.Обслуживание приемов и банкетов</b>							
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		
		<b>Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания</b>							
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		
		<b>Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания</b>							
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				
		<b>Итого за 6 семестр</b>	<b>104</b>	<b>46</b>	<b>50</b>		<b>8</b>		
		<b>Итого</b>	<b>136</b>	<b>60</b>	<b>66</b>		<b>10</b>		

### 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
<b>Тема1.Введение. Методы и формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Теоретический материал</b>		
	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	

<b>Тема 2. Характеристика помещений для обслуживания посетителей</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 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
	<b>Теоретический материал</b>		
	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	
<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы, белье</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 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
	<b>Теоретический материал</b>		
	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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с конспектом лекций, дополнительной литературой. Составление медиа презентаций по теме: «Современные требования, предъявляемые к посуде и приборам».	2	
<b>Тема 4. Информационно е обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 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
	<b>Теоретический материал</b>		
	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-вкладыши - «блюда от шеф-повара», дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение к основному меню, постное меню и т.д.	2	
	<b>Практические занятия</b>		

	1-2.Составление различных видов меню для предприятия общественного питания (по заданию преподавателя).	4	
<b>Тема 5. Подготовительный этап организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 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
	<b>Теоретический материал</b>		
	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	
	<b>Практические занятия</b>		
	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	
<b>ИТОГО 5 СЕМЕСТР</b>			
<b>Тема 6.Обслуживание потребителей в ресторанах</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 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 31-312, У1-У8
	<b>Теоретический материал</b>		
	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. Порядок отпуска продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд.	4	
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		

	<b>Практические занятия</b>		
	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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с конспектом лекций, дополнительной литературой. Овладение приемами складывания салфеток: для обычного и банкетного обслуживания.	2	
<b>Тема 7.Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 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
	<b>Теоретический материал</b>		
	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	
	<b>Практические занятия</b>		
	15-18.Различные виды приемов и банкетов (по заданию преподавателя)	8	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с конспектом лекций, дополнительной литературой. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей» и т.д. Оформление медиа презентации	2		
<b>Тема 8. Специальные виды услуг и</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Специальные виды услуг: определение, классификация.		ОК01- ОК07, ОК09, ОК 10, ПК1.1- ПК1.4
	<b>Теоретический материал</b>		
	22.Специальные виды услуг: определение, классификация.	2	

<b>формы обслуживания</b>	23-24. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.	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
	25.-26 Услуги 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	
	<b>Практические занятия</b>		
	19-21. Обслуживание проживающих в гостиницах. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания.	6	
	22-24 Обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.	6	
	25.-27 Организация услуг по доставке продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому (кейтеринг)	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с конспектом лекций, дополнительной литературой.	2	
<b>Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 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
	<b>Теоретический материал</b>		
	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	
	<b>Практические занятия</b>		
	28-30 Обслуживание социально незащищенных слоев населения	6	
	31-33 Составление меню для различных социально-ориентированных предприятий	6	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с конспектом лекций, дополнительной литературой.	2		
<b>ИТОГО</b>		<b>136</b>	

### **3. 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).

### **3.1 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. 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/>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Знать</b>		
-основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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.</p>	<p>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..</p>
-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.		
<b>Уметь: -;</b>		

-идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;	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
-составлять и оформлять различные виды меню;		
-осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;		
-выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна;		
-организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;		
-принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;		
-рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;		
-сервировать столы для различных видов банкетов;		
-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 и контроля запасов 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 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.

## 6. 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 сервиса, экономики и управления

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_ М.А. Негуч