

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.10. Организация обслуживания

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

р. п. Павловка 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по
специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки
Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА
ЦМК ОПД и ПМ
(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11)
Председатель И.А. Зайцева



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

И.В. Колесникова
«29» 06 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический
техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профильном обучении

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

П.00 Профессиональный цикл. ОП.00 Общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины студент должен иметь практический опыт:

Составления меню для различных видов обслуживания
Подготовки торгового зала к обслуживанию,
Сервировки стола,
Обслуживания потребителей в ресторане.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; с применением современных технологий, форм и методов обслуживания

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

принципы организации обслуживания; классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей, характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; порядок предоставления; организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; требования к обслуживающему персоналу

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 129 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 86 часов;
самостоятельной работы обучающегося 43 часа.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций

Общие компетенции

ОК.1.

- Понимать сущность и социальную значимость специальности «Технолог общественного питания», проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2

- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач по оказанию услуг питания, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3.

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

ОК 4.

- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач в сфере общественного питания, профессионального и личностного развития.

ОК 5.

- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.

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

ОК 7.

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

ОК 8.

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

ОК 9.

- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции

ПК.6.1.

- Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2.

- Планировать выполнение работ исполнителем

ПК 6.3.

- . Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4.

- Контролировать ход и оценивать результаты выполненных работ исполнителями

ПК 6.5.

- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10.«Организация обслуживания»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	129
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе:	
лабораторные занятия	20
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
в том числе:	
Работа с нормативной документацией	2
Составление конспекта	1
Подготовка рефератов	2+2+2+4
Подготовка докладов	2
Оформление меню, карты вин	3+2+1
Отработка упражнений	7
Подготовка презентаций	4+2
Составление схем	1
Составление отчетов по материалам экскурсии	2+1
Составление меню	2
Анализ меню	1
Заполнение таблиц	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень усвоения
		Макс	Аудит.	с/р	
Введение	<i>студенты должны знать:</i> основные понятия, предмет цели и задачи дисциплины, <i>иметь представление:</i> о тенденциях развития и совершенствовании современных технологий обслуживания. <u>Содержание учебного материала</u> Предмет и структура дисциплины. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	1	1	-	1
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания	<i>студенты должны знать:</i> классификацию услуг общественного питания: формы и методы обслуживания;	3	1	2	2
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания ОК,1	<u>Содержание учебного материала</u> Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качества услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания. ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость специальности «Технолог общественного питания», проявлять к ней устойчивый интерес.	-	1	-	
	<i>Культура обслуживания в ПОП р.п.Павловка. Особенности организации обслуживания в предприятиях ОП р.п.Павловка</i>				
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> Работа с нормативной документацией. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Тенденции современных технологий обслуживания.	2	-	2	
Тема 2. Характеристика	<i>студенты должны уметь:</i> проводить анализ взаимосвязи залов, производственных, вспомогательных помещений,	6	4	2	

торговых помещений	оснащения залов. студенты должны знать: виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение;				
ОК.2 ОК 4	<u>Содержание учебного материала</u> Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Сервис - бар: понятие, назначение, характеристика. Хлеборезка: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.	1	1		2
	<u>Содержание учебного материала</u> Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Форменный стиль. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью	1	1		2
	ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы планировки помещений, оформления интерьера зала, материально-технического оснащения предприятий питания, оценивать их эффективность и качество. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач оснащения предприятий питания мебелью, оформления интерьера залов, профессионального развития. ПК.6.1. Участвовать в планировании материально-технического оснащения торговых залов мебелью, предметами декора, созданию микроклимата в торговом зале.				
	<u>Практическая работа</u> Экскурсия в ПОП р.п.Павловка с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания. Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащения залов.	2	2		
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> Составление отчетов по материалам экскурсии.	2		2	
Раздел 3. Столовая посуда, приборы, белье	студенты должны уметь: идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектовывание предприятия питания столовой посудой, приборами. студенты должны знать: виды столовой посуды, приборов, белья, назначение, характеристику;	10	6	4	

ОК 2. ОК 4. ПК.6.1.	<u>Содержание учебного материала</u> Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.	1	1	-	
	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Использование посуды из аркопала, аркорона и других современных материалов в ресторанах, барах	1	1	-	
	Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Характеристика мерной посуды. Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.	1	1	-	
	Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.	1	1	-	
	ОК.2 Организовывать собственную деятельность, осуществлять материально-техническое оснащение предприятий питания столовой посудой, столовыми приборами, столовым бельем, оценивать их качество. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач оснащения предприятий питания столовой посудой, столовыми приборами, столовым бельем, профессионального развития. ПК.6.1. Участвовать в планировании материально-технического оснащения предприятий питания столовой посудой, столовыми приборами, столовым бельем.				
	<u>Практическая работа</u> Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Оформление, заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	2	2	2	
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> Подготовка презентаций по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента». <i>Анализ оснащённости предприятий питания р.п.Павловка столовой посудой, столовыми приборами, столовым бельем (по материалам экскурсии).</i>	4		4	
Раздел 4. Информационное	<u>студенты должны иметь практический опыт:</u> составления меню для различных видов обслуживания	10	6	4	

<p>обеспечение процесса обслуживания</p> <p>ОК 4. ОК 5. ПК.6.1.</p>	<p><u>студенты должны уметь:</u> составлять и оформлять различные вида меню, карты вин.</p> <p><u>студенты должны знать:</u> средства информации потребителей, правила составления меню, карты вин; оформление меню и карты вин</p>				
	<p><i>Содержание учебного материала</i> Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.</p>	1	1		
	<p>Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню.</p>	1	1		
	<p>Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню.</p>	1	1		
	<p>Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана.</p>	1	1		
	<p>ОК 4.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для составления и оформления меню, карты вин и коктейлей. <p>ОК 5.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использовать информационно-коммуникационные технологии при составлении и оформлении меню, карты вин и коктейлей. <p>ПК.6.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Участвовать в планировании меню, карты вин и коктейлей 				
	<p><i>Оформление меню и на ПОП р.п.Павловка</i></p> <p><i>Практическая работа</i></p> <p>1. Составление различных видов меню (по заданию преподавателя) Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя)</p>	1	2		
<p><i>Самостоятельная работа студентов</i></p> <p>1. Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия (по заданию преподавателя). 2. Оформление конспекта по теме: «Специальные виды меню»)</p>	4		4	1	
<p>Раздел 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап</p> <p>ОК 8. ОК 9.</p>	<p><u>студенты должны иметь практический опыт:</u> Подготовки торгового зала к обслуживанию, сервировки стола,</p> <p><u>студенты должны уметь:</u> осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию, выполнять виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна.</p> <p><u>студенты должны знать:</u> этапы организации обслуживания, последовательности и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола</p>	15	8	7	

<p>ОК 3. ОК 6. ОК 7. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.</p>	<p><u>Содержание учебного материала</u> Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена.</p>	1	1		2
	<p>Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания</p>	1	1		
	<p>Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.</p>	1	1		
	<p>Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности. Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программы и др.</p>	1	1		
	<p>ОК 8. • Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. • Ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания в предприятиях питания</p>				
	<p><u>Лабораторная работа</u> 1. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена. 2. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина, складывания салфеток. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при подготовке торгового зала к обслуживанию и нести за них ответственность. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	4	4		3

	<p>потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ПК 6.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Планировать выполнение работ официантами. <p>ПК 6.3.</p> <ul style="list-style-type: none"> • . Организовывать работу трудового коллектива при подготовке торгового зала к обслуживанию. <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты сервировки стола</p>				
	<p><u>Самостоятельная работа студентов</u></p> <p>Отработка приемов складывания салфеток различных форм. Отработка приемов подготовки посуды, приборов Отработка приемов сервировки стола на 2 персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина</p>	7		2 1 4	3
<p>Раздел 6. Обслуживание потребителей в ресторанах</p> <p>ОК.2 ОК 8. ОК 9. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.</p>	<p><u>студенты должны иметь практический опыт:</u> Обслуживания потребителей в ресторане.</p> <p><u>студенты должны уметь:</u> организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков.</p> <p><u>студенты должны знать:</u> элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюд и напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями;</p>	22	16	6	
	<p><u>Содержание учебного материала</u></p> <p>Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы, обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, 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. Последовательность подачи блюд и напитков.</p>	1	1	-	2
	<p>Подача продукции сервис - бара.</p>	1	1	-	
	<p>Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с элементами самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.</p>	1	1	-	

Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов.	1	1	-	
Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.	1	1	-	
Подбор посуды и правила подачи супов	1	1	-	
Уборка посуды, досервировка стола, способы подачи вторых горячих блюд.	1	1	-	
Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод.	1	1	-	
Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Подача табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом.	1	1	-	
Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания.	1	1	-	
<p>ОК.2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и формы обслуживания потребителей, оценивать их эффективность и качество. <p>ОК 8.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. <p>ОК 9.</p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания в предприятиях питания</p>				
<p><u>Лабораторная работа</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ролевая игра «Добро пожаловать к нам в ресторан» (встреча гостей размещение в зале, прием заказа, подача продукции сервис-бара или бара.). 2. Овладение приемами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд. 3. Овладение приемами подачи десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. <p>Расчет с гостями.</p> <p>ОК 3.</p> <p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при обслуживании гостей и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 6.</p> <p>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7.</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ПК 6.2.</p>	6	6	-	3

	<ul style="list-style-type: none"> Планировать выполнение работ официантами. ПК 6.3. <ul style="list-style-type: none"> Организовывать работу трудового коллектива при обслуживании гостей. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты обслуживания гостей				
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> <ol style="list-style-type: none"> Подготовка реферата: «Правила этикета за столом». Анализ меню кафе р.п.Павловка Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. Заполнить таблицу по теме: Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с меню. Заполнить таблицу по теме : Рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам. 	6	-	2 1 1 1 1	3
Раздел 7. Обслуживание приемов и банкетов ОК.2 ОК.8 4курс ОК.9 ОК.3 ОК.6 ОК.7 ПК6.2 ПК6.3 ПК6.4 ПК6.5	<u>студенты должны иметь практический опыт:</u> Обслуживания потребителей в ресторане. <u>студенты должны уметь:</u> принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню; карту вин; рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов. <u>студенты должны знать:</u> виды приемов и банкетов; правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;	34	28	6	
	<u>Содержание учебного материала</u> Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола.	1	1		2
	Виды официальных приемов, их характеристика.	1	1		
	Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживания банкетов.	1	1		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета.	1	1		
	Обслуживание участников банкета.	1	1		
	Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Правила расстановки продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок.	1	1		

Порядок подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов.	1	1		
Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.	1	1		
Банкет-чай: определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий.	1	1		
Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: «коктейль-фуршет», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с холодным обслуживанием официантами-кофе в гостиной»; их назначение и особенности обслуживания.	1	1		
Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания.	1	1		
Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, «Встреча друзей» и т.д.	1	1		
<p>ОК.2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и формы организации обслуживания банкетов, оценивать их эффективность и качество. <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания в предприятиях питания</p>				

	<p><u>Практическая работа</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами («Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей»). Составление меню банкета-чая на 6, 8, 10, 12 чел. Составление меню банкета-фуршет на 80, 100, 120, 150 чел (по заданию преподавателя). 2. Расчет количества официантов для обслуживания, общей длины столов и их количества. Составление заявки на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета с полным обслуживанием официантами, банкетов: «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей», банкета-чая. Составление заявки на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета фуршет). 3. Экскурсия в кафе р.п.Павловка целью ознакомления с порядком подготовки и проведения банкета. 	6	2	-	3
	<p><u>Лабораторная работа</u></p> <p>Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-чая</p> <p>Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Новый год», «Масленица», «Татьянин день», «8 Марта», «День Победы» (по заданию преподавателя)</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при обслуживании гостей и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ПК 6.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Планировать выполнение работ официантами. <p>ПК 6.3.</p> <ul style="list-style-type: none"> • . Организовывать работу трудового коллектива при обслуживании гостей. <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты обслуживания гостей</p> <p>ПК 6.5.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (книгу учета заказов, счет- заказ и др) 	10	10	-	3
	<p><u>Самостоятельная работа студентов</u></p>	6	-		3

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка презентаций сервировки столов для различных банкетов. 2. Подготовка рефератов по темам: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии»; дипломатический прием. 3. Оформление меню банкетов 			2	
				2	
				2	
<p>Раздел 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания</p> <p>ОК.2 ОК.3 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9</p> <p>ПК6.2 ПК6.3 ПК6.4 ПК6.5</p>	<p><i>студенты должны иметь практический опыт:</i> составления меню для различных видов обслуживания</p> <p><i>студенты должны уметь:</i> составить меню для оказания различных видов услуг; осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий, обслуживания спортсменов</p> <p><i>студенты должны знать:</i> особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, спортивных мероприятий; тематических и культурно-массовых мероприятий; организацию обслуживания проживающих в гостиницах; виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирского транспорта; особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах, на дому;</p>	12	6	6	
	<p><u>Содержание учебного материала</u></p> <p>Специальные виды услуг: определение, классификация.</p> <p>Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний; составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета.</p> <p>Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.</p> <p>Современные требования к организации службы Рум-сервис.</p>	1	1		2
	<p>Услуги по организации обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Услуги официанта по обслуживанию на дому.</p> <p>Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно - массовых мероприятий.</p>	1	1		
	<p>Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета).</p>	1	1		
	<p>Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, зал экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.</p>	1	1		
	<p>ОК.2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и формы обслуживания потребителей, оценивать их эффективность и качество. <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при обслуживании гостей и</p>				

	<p>нести за них ответственность.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания в предприятиях питания</p> <p>ПК 6.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Планировать выполнение работ официантами. <p>ПК 6.3.</p> <ul style="list-style-type: none"> • . Организовывать работу трудового коллектива при обслуживании гостей. <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты обслуживания гостей</p> <p>ПК 6.5.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (книгу учета заказов, счет- заказ и др) <p><i>Современные формы и методы обслуживания потребителей, применяемые в предприятиях питания р.п.Павловка</i></p>				
	<p><u>Практическая работа</u> <i>Экскурсия в ресторан при гостинице (отеле) с целью ознакомления с организацией обслуживания в гостиницах, в номерах гостиниц</i></p>	2			3
	<p><u>Самостоятельная работа студентов</u> <i>Составление отчетов по материалам экскурсии.</i> Подготовка рефератов по темам: «История русских праздников», «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта». Составление меню для участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, тематических вечеров: «Нового года», «Масленица», «8 Марта», «День Победы» Оформление меню</p>			1 2 2 1	3
<p>Раздел 9. Услуги по организации обслуживания иностранных</p>	<p><u>студенты должны уметь:</u> организовывать обслуживание журналистов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола.</p> <p><u>студенты должны знать:</u></p>	10	6	4	

туристов	основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания;				
	<i>Содержание учебного материала</i>				2
	Туризм: основные понятия и определения, цели. Нормативная база.	1	1	-	
	Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам, договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов в ресторанах и кафе.	1	1	-	
	Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета.	1	1	-	
	Услуги питания в пути следования туристов.	1	1	-	
	ОК.1. • Понимать сущность и социальную значимость организации обслуживания иностранных туристов.				
	ОК.2 • Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы оказания услуг питания иностранным туристам, оценивать их эффективность и качество.				
	ОК 3. • Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при обслуживании иностранных туристов и нести за них ответственность.				
	ОК 4. • Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного оказания услуг питания иностранным туристам, профессионального и личностного развития.				
ОК 5. • Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.					
ОК 6. • Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.					
ОК 7. • Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.					
ОК 8. • Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.					

	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.				
	<u>Практическая работа семинар</u> Особенности питания иностранных туристов из разных стран	2	2	-	3
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> 1. Подготовка рефератов по теме: «Особенности питания обслуживания туристов из различных стран мира».	4	-	4	
Раздел 10. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания ОК.1. ОК.2. ОК.9. ПК.6.1.	<i>студенты должны уметь:</i> <i>студенты должны знать:</i> особенности организации питания и обслуживания социально-ориентированных предприятиях. <i>иметь представление:</i> о социальном питании:	6	4	2	
	<u>Содержание учебного материала</u> Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение.	1	1	-	
	Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.	1	1	-	
	Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.	1	1	-	
	Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. Обслуживание социально - незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.).	1	1	-	
	ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость организации обслуживания в социально-ориентированных предприятиях ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы оказания услуг питания в социально-ориентированных предприятиях, оценивать их эффективность и качество. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК.6.1. <ul style="list-style-type: none"> Участвовать в планировании основных показателей производства <i>Социально-ориентированные предприятия питания .</i>				

	<i>Самостоятельная работа студентов</i> <i>Подготовка докладов по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы в р.п.Павловка»</i>	2	-	2	
Раздел 11. Организация труда обслуживающего персонала ОК 8. ОК 9. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	<u>студенты должны знать:</u> основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала, требования предоставляемые к обслуживающему персоналу	2	2	-	
	<i>Содержание учебного материала</i> Обслуживающий персонал: определение. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».	1	1		
	Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб.	1	1		
	ОК 8. <ul style="list-style-type: none"> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. <ul style="list-style-type: none"> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 6.2. <ul style="list-style-type: none"> Планировать выполнение работ исполнителем ПК 6.3. <ul style="list-style-type: none"> Организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. <ul style="list-style-type: none"> Контролировать ход и оценивать результаты выполненных работ исполнителями ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии приготовления пищи; кухни – лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

Организация обслуживания в организациях питания

Технические средства обучения: натуральные образцы столовой посуды, столовых приборов, столового белья, аксессуаров, обучающие диски.

Оборудование кабинета : столы, стулья.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы.

1. Ф.З. «О защите прав потребителей» (от 09.01.96 с изменением и дополнениями от 17.19.99 Ф.З.- 212).
2. Ф.З. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000.
3. Ф.З. «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 109 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
8. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

Основная

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Деловая литература, 2019.

Дополнительные источники

- 1 Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2018.
2. Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. - М.: Хлебпродинформ, 2018.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

- предприятий общественного питания. -М.: Хлебпродинформ, 2018
4. Шевченко В.П. Некоторые вопросы протокольной практики. - М.: Воскресенье, 2018.
 5. Селезнева Н.Б. Приглашение к столу. - М: Воскресенье, 2019.
 6. Зигель С и Л., Лингер Х.Н.Р., Штиклер Г., Гутмайер В: Ресторанный сервис. - М.: Центрполиграф, 2019.
 7. Палли М. Справочник современного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. - М.: Современные ресторанные и розничные технологии, 2018.

Интернет-ресурсы

WWW.revolution.allbest.ru

WWW.allcafe.info

WWW.Hot.Res.ru

WWW.Kodges.ru

[WWW prorestoran.com](http://WWW.prorestoran.com)

WWWHoReCa.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	---------------------------------------	---

Имеет практический опыт		
Составления меню для различных видов обслуживания	<i>Уверенно составляет и оформляет меню, в соответствии с требованиями</i>	<i>Экспертное оценивание практической работы</i>
Подготовки торгового зала к обслуживанию	<i>Владеет приёмами уборки зала, расстановки мебели полировки посуды, работы с подносом.</i>	<i>Экспертное наблюдение на лабораторном занятии</i>
Сервировки стола	<i>Владеет техникой сервировки стола : накрытие стола скатертью, расстановки тарелок раскладывание приборов, расстановки стекла, складывания салфеток</i>	<i>Экспертное наблюдение оценивание приемов на лабораторном занятии.</i>
Обслуживания потребителей в ресторане.	<i>Владеет техникой подачи блюд, техникой сбора использованной посуды, техникой встречи гостей, техникой приёма заказа, расчета с гостем, владение приёмом делового общения.</i>	<i>Экспертное наблюдение оценивание приемов на лабораторном занятии.</i>
<u>должен уметь:</u> организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	<i>Осуществляет прием и обслуживание гостей различных категорий, использует современные формы и методы обслуживания.</i>	<i>Экспертное наблюдение оценивание приемов на лабораторном занятии.</i>
<u>должен знать:</u>		
принципы организации обслуживания;	<i>Соблюдает Закон о защите прав потребителя, Правила оказания услуг общественного питания, нормативные акты.</i>	<i>Устный опрос</i>
классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;	<i>Свободно ориентируется в услугах , предоставляемых</i>	<i>Устный опрос</i>

	<i>предприятием питания</i>	
методы, формы обслуживания;	<i>Различает формы и методы обслуживания</i>	<i>Устный опрос</i>
виды и характеристику торговых помещений	<i>Ориентируется в планировке помещений предприятия питания</i>	<i>Письменный опрос</i>
виды и характеристику мебели	<i>Соблюдает правила расстановки мебели в зале</i>	<i>Графическая работа</i>
виды и характеристику столовой посуды, столовых приборов, столового белья	<i>Идентифицирует столовую посуду, столовые приборы, столовое белье</i>	<i>Экспертное наблюдение и оценивание на практическом занятии.</i>
правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей,	<i>Составляет меню, карту вин для различных видов обслуживания,</i>	<i>Экспертное наблюдение и оценивание практического задания.</i>
характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;	<i>Свободно ориентируется в процессе обслуживания гостей</i>	<i>Письменное тестирование Экспертное наблюдение оценивание приемов на лабораторном занятии.</i>
особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	<i>Различает особенности обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</i>	<i>Устный опрос</i>
порядок предоставления услуг;	<i>Соблюдает порядок предоставления услуг</i>	<i>Устный опрос</i>
организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;	<i>Ориентируется в организации обслуживания в социально-ориентированных предприятиях</i>	<i>Экспертное оценивание письменных отчетов</i>
требования к обслуживающему персоналу.	<i>Соблюдает требования к обслуживающему персоналу</i>	<i>Устный опрос</i>

Разработчики:

ОГБПОУ ТТП

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Л.А.Зайцева.

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

ООО «Хлебокомбинат»

(место работы)

зав. производством

(занимаемая должность)

В.В.Кяримова

(инициалы, фамилия)