

Смоленское областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Козловский многопрофильный аграрный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению  
решением педагогического совета  
протокол № 4 от 10.08 2017 г.  
протокол № 1 от 30.08 2019 г.  
протокол № 1 от 31.08 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор СОГБПОУ «Козловский  
многопрофильный аграрный колледж»  
Г.В. Терехов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
для специальности естественнонаучного профиля  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года, и примерной программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2016 г.), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

ОДОБРЕНО  
на заседании цикловой  
методической комиссии  
профессионального цикла  
протокол № 4 от 02.08 2017 г.  
протокол № 1 от 28.08 2019 г.  
протокол № 1 от 27.08 2020 г.

ОДОБРЕНО  
методическим советом  
СОГБПОУ «Козловский многопрофильный  
аграрный колледж»  
протокол № 3 от 04.08 2017 г.  
протокол № 1 от 29.08 2019 г.  
протокол № 1 от 28.08 2020 г.

Составитель: Ерошенкова Т.С. - преподаватель высшей квалификационной категории, мастер  
производственного обучения

Рецензенты:

внутренний Даниленкова Н.А. – председатель методической комиссии, преподаватель  
высшей квалификационной категории

внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической работе СОГБПОУ  
«Смоленский техникум железнодорожного транспорта, сервиса и связи»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 18  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ  
В ДРУГИХ ПООП**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04.ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 06. Охрана труда.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

*Цели дисциплины:*

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь:*

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;

- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<b>Общие и профессиональные компетенции</b>	<b>Дескрипторы сформированности (действия)</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации.</p>

	<p>полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-</p>	<p>Понимание значимости своей специальности.</p>	<p>Описывать значимость своей специальности.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической</p>

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

		<p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3, 6.4</p>	<p>Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции;</li> <li>- организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</li> <li>- выбор контейнеров, материалов для упаковки,</li> <li>- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции;</li> <li>- вести учет реализованной горячей кулинарной продукции с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>-методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>-температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;-</li> <li>правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;;</li> <li>-правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>правила общения с потребителями;</li> <li>базовый словарный запас на иностранном языке;</li> </ul>



		<p>прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>76</b>
Самостоятельная работа ( <i>не более 20%</i> )	12
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	44
курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2		3	4	
<b>Тема 1</b> <b>Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>	
	<b>1.</b> Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	<b>1,2</b>			
	<b>2.</b> Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	<b>1,2</b>			
	<b>3.</b> Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	<b>2,3</b>			
	<b>Тематика практических занятий</b>				<b>2</b>
	<b>1.</b> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией				<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> <b>1</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 2.</b> <b>Торговые помещения организаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК</b>	
	<b>1.</b> Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	<b>2</b>			
	<b>2.</b> Санитарно-гигиенические требования к содержанию	<b>2,3</b>			

<b>питания</b>	торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг			<b>4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	3. Интерьер помещений организации питания	<b>2,3</b>		
	4. Сервизная, назначение, оснащение	<b>2,3</b>		
	5. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение,оснащение	<b>2,3</b>		
	6. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	<b>2,3</b>		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>	
1. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. 2. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			<b>1</b>	
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	<b>2</b>		
	2. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	<b>2,3</b>		
	3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов	<b>2,3</b>		
	4. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	<b>2,3</b>		
	5. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	<b>2,3</b>		

	6. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2,3		
	7. Правила работы с подносом	2,3		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		10	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания		2	
	2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания		2	
	3. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию		4	
	4. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		1	
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	4	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1</b>
	1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2		
	2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2,3		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		2	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	1. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		1
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	6	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК</b>
	1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной	2		

	посуды и приборов			4.2-4.5, ПК 6.3
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 3. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями 4. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство 5. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2,3		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		4	ОК 1-7, 9, 10,
	1. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. 2. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2 2		ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		2	
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	10	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2		
	2. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского 3. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2,3		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		8	ОК 1-7, 9, 10,
	1. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом 2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2 2		ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК

	<p>3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд</p> <p>4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка</p> <p>5. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов</p>	<p><i>I</i></p> <p><i>I</i></p> <p><i>I</i></p>	<p>6.3</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>			
<p><b>Тема 7.</b> <b>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>Уровень освоения</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b></p>
	<p>1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя</p>	<p>2</p>		
	<p>1. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд</p>	<p>2,3</p>		
	<p>2. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.</p>	<p>2,3</p>		
	<p>3. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий</p>	<p>2,3</p>		
	<p>4. Правила этикета и нормы поведения за столом</p>	<p>2,3</p>		
	<p>5. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP</p>	<p>2,3</p>		
	<p>6. Расчет с потребителями</p>	<p>2,3</p>		
	<p><b>Тематика лабораторных работ</b></p>	<p>8</p>		
	<p>1. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания</p> <p>2. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания</p> <p>3. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания</p>	<p><i>I</i></p> <p><i>I</i></p> <p><i>I</i></p>	<p>2</p>	

	<p>4. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса а и разных форм обслуживания</p> <p>5. Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями</p> <p>6. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей</p>	2		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	2		
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	1. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2,3		
	1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2,3		
	2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2,3		
	3. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2,3		
	4. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	2,3		
	5. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2,3		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>			
	1. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	2		
	2. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	2		
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение</p>	2			



	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	1. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	<b>1</b>		
	2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	<b>2,3</b>		
	3. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	<b>2</b>		
	4. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	<b>2,3</b>		
	5. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю	<b>2</b>		
	6. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	<b>3</b>		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	<b>1. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю</b>		<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>76</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

**1** – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

**2** – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

**3** – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники (печатные и электронные издания):*

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2014. – 464 с.
13. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 240 с.
14. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень : учебник / Л.С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 64 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Анурова.И. Персонал а ресторане. Как создать профессиональную команду/И. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2015.
2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена : учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 272 с.
3. Волков Ю.Ф.Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. – 3+е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).
4. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
5. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
6. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков. учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 352 с.
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2015.
8. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб. пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 112 с.
9. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2013.
10. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

11. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова – М.: Ресторанные ведомости, 2014. – 320 с.: ил.
12. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. [Центрполиграф](#), 2015 Москва.
13. Конран Т. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие – М.: Деловая литература, 2014.
14. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим. Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости, 2016г.
15. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.: [Ресторанные ведомости](#), 2016.
16. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости, 2016г.
17. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2016г.
18. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
19. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
20. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

#### **Интернет-источники:**

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).
2. [Kuking.net](http://kuking.net): кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),
4. [Гастрономъ.ru](http://Gastronom.ru): кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
5. [Гастрономъ](http://Gastronom.ru): журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

## 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правиланакрытия столовскатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>

<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> </ul>	<p><i>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>практических/лабораторных занятий</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>		
---	--	--

### 5. Возможности использования программы в других ПООП

Учебная дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания в ресторанном бизнесе» может быть использована для обучения укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм



