

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
ОП.04. «Организация обслуживания»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Брянск, 2023

ББК 74.57

Р 13

Согласована:

Зав. библиотекой

_____ Ильютенко С. Н.

18.05.2023 г.

Рассмотрена и

рекомендована:

ЦМК профессиональных
модулей

Протокол № 9

от 18.05.2023 г.

Председатель ЦМК

_____ Демченко Н.И.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной
работе центра СПО

_____ Панаскина Л. А.

18.05.2023 г.

Р 13

Рабочая программа дисциплины ОП.04. «Организация обслуживания» / Сост. Н. И. Осипова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2023. – 27 с.

Рабочая программа дисциплины ОП.04 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского
филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Осипова Н. И., 2023

© Мичуринский филиал

ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	10
3. Условия реализации рабочей программы дисциплины	16
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина ОП.04. «Организация обслуживания» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

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 2.2. 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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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, 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 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е 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, кролика 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 4.2. 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 5.2. 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.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1.-1.4. ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2.-3.7. ПК 4.2.-4.6. ПК 5.2.-5.6. ПК 6.1.-6.4. ОК 01.- 11.	У1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У2 встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; У3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; У4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; У5 подачи блюд и напитков разными способами; У6 расчета с потребителями; У7 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; У8 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У9 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	31 виды, типы и классы организаций общественного питания; 32 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; 33 подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; 34 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; 35 приемы складывания салфеток; 36 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; 37 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; 38 сервировку столов, современные направления сервировки; 39 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; 310 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; 311 приветствие и размещение

	<p>У10 складывать салфетки разными способами;</p> <p>У11 соблюдать личную гигиену</p> <p>У12 подготавливать посуду, приборы, стекло;</p> <p>У13 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>У14 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У15 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У16 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У17 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У18 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У19 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>У 20 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У 21 составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</p> <p>У22 обслуживать иностранных туристов;</p> <p>У23 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</p> <p>У24 осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>У25 предоставлять счет и</p>	<p>гостей за столом;</p> <p>312 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>313 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>314 способы подачи блюд;</p> <p>315 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>316 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</p> <p>317 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>318 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>319 способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>320 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>321 информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>322 правила составления и оформления меню;</p> <p>323 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
--	--	--

	<p>производить расчет с потребителями; У26 соблюдать правила ресторанного этикета; У27 производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; У28 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	64
В том числе во взаимодействии с преподавателем:	58
теоретическое обучение	38
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
Из них в форме практической подготовки	20
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент рабочей программы, результаты обучения (освоенные умения и знания)
1	2	3	4
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	2	ОК 01.- 11 ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2.-3.7. ПК 4.2.-4.6. ПК 5.2.-5.6. ПК 6.1.-6.4. З 1 – 3 3
	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		
	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.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01.- 11 ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2.-3.7. ПК 4.2.-4.6. ПК 5.2.-5.6. ПК 6.1.-6.4. 3 3 – 3 6
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервисная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Самостоятельная работа обучающихся 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	
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- 11 ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2.-3.7. ПК 4.2.-4.6. ПК 5.2.-5.6. ПК 6.1.-6.4. 3 7
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		

	Правила работы с подносом		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания.	2	У 12, У14
	Практическое занятие Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 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	У 12
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 01.- 11 ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2.-3.7. ПК 4.2.-4.6. ПК 5.2.-5.6. ПК 6.1.-6.4. З 21, З 22
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	У 19, У 21
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 01.- 11 ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2.-3.7. ПК 4.2.-4.6. ПК 5.2.-5.6. ПК 6.1.-6.4. З 3, З 11, З12, З 16, З 17, З 18, З 19
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов.		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	Тематика практических занятий	4	

	Практическое занятие Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2		
	Практическое занятие Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	У 1 – У4, У 8 – У 13, У 15 – У 18, У 20, У 23- У24, У26, У 28	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- 11 ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2.-3.7. ПК 4.2.-4.6. ПК 5.2.-5.6. ПК 6.1.-6.4. З 5, З 9, З10, З 13 – З 18, З 20	
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи			
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание			
	Тематика практических занятий	6		
	Практическое занятие Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	1		У 10
	Практическое занятие Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	1		У 10, У14, У 23
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.	2		У 10, У14, У 23
	Практическое занятие Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2		У 10, У14, У 23
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской	Содержание учебного материала	6	ОК 01.- 11 ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2.-3.7. ПК 4.2.-4.6.	
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии			

продукции, напитков	гостя		ПК 5.2.-5.6. ПК 6.1.-6.4. З 13, 315, 318, З 19, З 20, З 23
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	Тематика практических занятий	4	
Практическое занятие Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	2	У 10, У14, У 20, У 23, У 24	
Практическое занятие 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. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2	У 10, У14, У 20, У 23, У 24, У 25, У 26, У 27	
Самостоятельная работа обучающихся 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		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	4	ОК 01.- 11 ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2.-3.7. ПК 4.2.-4.6. ПК 5.2.-5.6. ПК 6.1.-6.4. З 23
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным		

	обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	Самостоятельная работа обучающихся 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	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 01.- 11 ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2.-3.7. ПК 4.2.-4.6. ПК 5.2.-5.6. ПК 6.1.-6.4. 3 23
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		ПК 1.1.-1.4. ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2.-3.7. ПК 4.2.-4.6.

			ПК 5.2.-5.6. ПК 6.1.-6.4. ОК 01.- 11. У 1-28 З 1-23
Всего:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, наглядные пособия, посуда для сервировки, видеофильмы, учебно-методический комплекс «Организация обслуживания».

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015).

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTAWing B730MDi3-3225 мониторViewSonic– 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D)

Учебный кулинарный цех

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся.

Плита электрическая, мясорубка электрическая, миксер DELTA -5017 BC, водонагреватель Ariston BRAVO E 4523, фритюрница, кипятильник, весы CAS SV – 10, печь пароконвекционная, блендер погружной, пароварка, микроволновая печь LG 2101042137, хлебопечь CAMERON CB-4407, взбивальная машина, холодильник «Свияга», «Смоленск», электрокипятильник GASNRORAG, стеллаж для посуды, производственные столы, ванна ВМО (960x530x870), овоскоп, блинница тефлоновая.

Посуда и инвентарь: блюдо круглое, блюдо овальное, венчик, вилка десертная, вилка для раздачи холодных закусок, вилка для рыбы, вилка столовая, тарелка глубокая столовая, тарелка закусочная, тарелка мелкая столовая, тарелка пирожковая, порционные сковороды, соусники, сотейники, сковороды, сковорода ВОК, кастрюли алюм., кастрюля алюм. 20л, кастрюля эм., лотки алюм., миски, селедочницы, креманки, салатники, ножи кухонные, горшочки керамические, чайная пара, сито, молоточки для отбивания мяса, чайники, кувшины, набор для карвинга, скалка, кокотницы, доска разделочная, учебно-методический комплекс «Организация обслуживания»

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс дисциплины «Организация обслуживания», включающий учебное пособие, практикум, методические указания по изучению дисциплины, методические рекомендации по преподаванию дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые ФУМО для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные источники (ОИ):

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности "Поварское и кондитерское дело" : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: <https://book.ru/book/949312> (дата обращения: 01.04.2023). — Текст : электронный.

4. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> (дата обращения: 01.04.2023). — Текст : электронный..

3.2.2. Дополнительные источники (ДИ):

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).

3. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

7. Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11504-6. — URL: <https://book.ru/book/949606> (дата обращения: 01.04.2023). — Текст : электронный.

8. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие : в 2 частях / Ю. Ю. Денисович. — Благовещенск : ДальГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2021. — 175 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137746> (дата обращения: 01.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

3.2.3. Интернет-ресурсы (И-Р):

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>. — Дата обращения: 12.02.2023. — Заглавие с экрана

2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров // Режим доступа: <http://www.frio.ru>. — Дата обращения: 12.02.2023. — Заглавие с экрана

3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru>. — Дата обращения: 12.02.2023. — Заглавие с экрана

4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России // Режим доступа: <http://www.chefs.ru>. — Дата обращения: 12.02.2023. — Заглавие с экрана

5. Книга кулинара knigakulinara.ru [Электронный ресурс] / Кулинарная энциклопедия // Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>. — Дата обращения: 12.02.2023. — Заглавие с экрана

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устных опросов а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований и др.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения:	
выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
подачи блюд и напитков разными способами;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
расчета с потребителями;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная

	оценка выполнения практических заданий на ДЗ
обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
складывать салфетки разными способами;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
соблюдать личную гигиену	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
подготавливать посуду, приборы, стекло;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
осуществлять прием заказа на блюда и напитки;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ

подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
заменять использованную посуду и приборы;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др.

	видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
обслуживать иностранных туристов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
предоставлять счет и производить расчет с потребителями;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
соблюдать правила ресторанного этикета;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ

Знания:	
виды, типы и классы организаций общественного питания;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
приемы складывания салфеток;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
сервировку столов, современные направления сервировки;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов

видов, типов и классов;	текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
приветствие и размещение гостей за столом;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
способы подачи блюд;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
очередность и технику подачи блюд и напитков;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
правила сочетаемости напитков и блюд;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов

	текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
способы замены использованной посуды и приборов;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
информационное обеспечение услуг общественного питания;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
правила составления и оформления меню;	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	Оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ

Критерии оценок:

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

Точность оценки, самооценки выполнения

Соответствие требованиям инструкций, регламентов

Рациональность действий и т.д.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность общих компетенций.

Технологии формирования общих компетенций

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
---	---

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиа-ресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация ответственности за принятые решения, обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных).
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Соблюдение норм поведения во время учебных занятий.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Эффективно планировать профессиональную деятельность с учетом средств физической культуры, уровня физической подготовленности для сохранения и укрепления собственного здоровья в процессе её реализации.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности

	согласно формируемым умениям.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства.