

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04. Организация обслуживания

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 17 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ | 25 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 26 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04. Организация обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04. Организация обслуживания является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам

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

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 у обучающихся формируются следующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1 - 1.4

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 - 2.8

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации 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 и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 - 3.7

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 - 4.6

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 - 5.6

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1-6.4

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

Спецификация общих и профессиональных компетенций

| Код компетенции | Дескрипторы. Знания. Умения |
|-----------------|--|
| ОК 01. | <p>Дескрипторы: распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять 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>Знания: 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> |
| ОК 02. | <p>Дескрипторы: планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> <p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> |
| ОК 03. | <p>Дескрипторы: использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> |

| | |
|--------|--|
| | Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. | Дескрипторы: участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности |
| | Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| | Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05. | Дескрипторы: грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы |
| | Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов. |
| ОК 06. | Дескрипторы: понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей. |
| | Умения: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) |
| | Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07. | Дескрипторы: соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. |
| | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). |
| | Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. | Дескрипторы: применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| | Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| | Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Дескрипторы: применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы |
| | Умения: 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); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

| | |
|---------------|--|
| | <p>Знания: 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> |
| <p>ОК 11.</p> | <p>Дескрипторы: определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; составление бизнес плана; презентация бизнес-идеи; определение источников финансирования; применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p> |
| | <p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> |
| | <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p> |

| | |
|--|--|
| <p>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4.</p> | <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; - принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; - подавать блюда и напитки разными способами; - рассчитываться с потребителями; - обслуживать 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; - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, - принимать решение о составе меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; -прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа |
|--|--|

кухни, сезона и концепции ресторана;

- предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- подбирать оптимальное соотношение блюд в меню;
- обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли;
- ограничивать число конкурирующих позиций в меню;
- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
- рассчитывать цены блюд в программе EXCEL; составлять понятные и привлекательные описания блюд;
- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд;
- представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам;

выбирать формы и методы презентации меню;

- взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню
- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;
- общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства;
- проводить опросы, анкетирование потребителей о качестве продукции производства;

принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях

Знания

- 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 ассортимента;
- 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;
- актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;
- классификация организаций питания;
- стиль ресторанного меню;
- взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
- роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню
- названия основных продуктов и блюд в различных странах;
- ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
- основные типы меню, применяемые в настоящее время;
- принципы разработки ресторанного меню;
- важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню;
- сезонность кухни и ресторанное меню;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;
- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной

| Код компетенции | Дескрипторы. Знания. Умения |
|-----------------|---|
| | <p>и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p> <ul style="list-style-type: none"> - рекомендации по оформлению меню и формат меню; - рекомендации по оформлению меню и формат меню; - правила проведения расчетов в программе EXCEL; - программное обеспечение R- Keeper - способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы оптимизации ресторанного меню; - примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе - понятие бригады/команды; - виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - методы эффективного планирования работы бригады/команды; - важность планирования работы бригады/команды и требуемая степень планирования; - важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы; - важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды; - методы эффективной организации работы бригады/команды; - важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы; - способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; - способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; - отраслевые стандарты; - правила внутреннего трудового распорядка ресторана; - правила межличностного общения с потребителями; - методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей; - правила поведения в конфликтных ситуациях; - контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции. |

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 92 часа, в том числе:

занятий во взаимодействии с педагогом 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов;

промежуточная аттестация – 8 часов, (в том числе консультации – 2 часа).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Объем образовательной программы | 92 |
| занятий во взаимодействии с педагогом | 72 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | |
| практические занятия | 38 |
| контрольные работы | |
| курсовая работа (проект) | |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 12 |
| <i>виды самостоятельных работ:</i> <ul style="list-style-type: none"> - оставление терминологического словаря новых терминов и определений. - работа с информационными ресурсами Интернет по изучению посуды, инструментов и инвентаря ресторанов, способов сервировки, складывания салфеток. - составление схем подачи блюд и сервировки столов; - составление терминологического словаря новых терминов и определений - составление схем подачи блюд и сервировки столов - выполнение рефератов и/или подготовка слайдовых презентации на одну из тем: <ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент столовой посуды - Столовая посуда, приборы - Способы сервировки стола - Форменная одежда официанта - Способы обслуживания - Способы и формы обслуживания банкетов и приёмов. - Столовая посуда, приборы - Способы сервировки стола - Форменная одежда официанта - Совершенствование обслуживания в организациях питания - Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания - Назначение меню, основные требования к оформлению, - Порядок расположения блюд в меню, - Расположение напитков в карте вин. | |
| <i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i> | 8 |
| <i>в том числе консультация</i> | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 04. Организация обслуживания

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Осваиваемые компетенции (код) |
|---|---|-------------|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию | | | | |
| Тема 1.1. Материально – техническая и информационная база обслуживания | Содержание учебного материала: | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 |
| | 1 Услуги общественного питания и требования к ним Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Классификация предприятий общественного питания. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Прогрессивные технологии обслуживания Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. | | | |
| | 2 Виды помещений предприятий общественного питания. Помещения для потребителей, производственные помещения, помещения для приёма и хранения продуктов, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, техническая группа помещений характеристика, назначение. <i>Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Интерьер помещений организации питания. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг</i> | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 3 Торговые помещения организации питания. <i>Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Сервизная назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервиз – бар (буфет), раздаточная, помещение для нарезки хлеба их назначение, оснащение.</i> | 2 | 2 | ОК 01-07,9,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 4 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. 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 Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей: процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность и качество услуг. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания. | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 5 Практическое занятие. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Ознакомление с основными типами предприятий общественного питания. Определение вида, типа и класса организаций общественного питания заполнение таблицы. <i>Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией</i> | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 6 Материально техническая база обслуживания. Оборудование обеденного и банкетного залов. Задачи, значение и основные направления развития материально – технической базы предприятий общественного питания. Столы, кресла, стулья, столы для официантов, серванты. Характеристика, требования. Назначение. Сервировочные тележки и столы. Современные требования к мебели, нормы оснащения. Виды, ассортимент, назначение, характеристика | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 |

| | | | | | |
|---|----|---|---|---|---|
| | | столовой посуды, приборов, столового белья. Фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, пластмассовая и керамическая посуда назначение, характеристика, применение. 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 | | | |
| | 7 | Практическое занятие. Хранение и учёт посуды, приборов, белья. Подбор вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Правила проведения расчетов в программе EXCEL. Ознакомление с правилами размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервисной. Взаимосвязь производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия. Ознакомление с организацией хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Расчёт необходимого количества посуды, белья. Решение производственных задач. | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 |
| | 8 | Порядок расчета и обслуживание потребителя. Организация рабочего места контролера-кассира. Подготовка кассовой машины к работе. Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств. Способы расчета с покупателями: наличный и безналичный расчет с покупателями. Заключительные операции при работе за ККТ. Реквизиты чека. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги. Неисправности контрольно-кассовых машин. Способы денежных расчетов. Правила расчетов и обслуживания покупателей. Товарный чек. | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 |
| | 9 | Практические занятия. Эксплуатация контрольно – кассовых машин. Эксплуатация контрольно – кассовых машин, программное обеспечение R-Keper, терминал безналичный оплаты. Требования к контрольно-кассовым машинам. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах. Расчет с потребителем, используя различные формы расчета. | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 10 | Практическое занятие. Весозмерительное оборудование. Ознакомление с назначением, классификацией, основными требованиями к ним, устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки клеймения весов, правилами взвешивания. Взвешивание различных продуктов. | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | | Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме «Ассортимент столовой посуды», «Совершенствование обслуживания в организациях питания», «Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания». | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 |
| Раздел 2. Информационное обеспечение процесса обслуживания | | | | | |
| Тема 2.1. Виды меню. | 11 | Средства информации. Назначение и правила составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Правила оформления меню и карты вин | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3, |

| | | | | | |
|--|----|--|---|------|---|
| | | | | 6.4. | |
| | 12 | Практическое занятие. Оформление меню и карты вин. Разработка и оформление различных видов меню, в том числе план-меню структурного подразделения. Прогнозирование восприятия рынком меню, подбор разнообразных блюд с учетом единой композиции, оптимального соотношения разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Обеспечение соответствия ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничить число конкурирующих позиций в меню. Оценка конкурентоспособности набора блюд в меню с учетом типа организации питания. | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3 |
| | | Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме: - Назначение меню, основные требования к оформлению, - Порядок расположения блюд в меню, - Расположение напитков в карте вин. | 1 | 3 | ОК 01-07,09,10 |
| Раздел 3. Обслуживание потребителей организаций общественного питания | | | | | |
| Тема 3.1. Подготовка зала и персонала к обслуживанию. | | Содержание учебного материала: | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.6 ПК 6.3 |
| | 13 | Подготовка зала к обслуживанию. Подготовка зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Уборка зала, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, общие правила сервировки стола , личная подготовка официантов к работе. Способы расстановки мебели в торговом зале. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, стекла, приборов к работе. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов, современные направления. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1, ПК 6.3 |
| | 14 | Практическое занятие. Выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организации общественного питания к обслуживанию. Технологический процесс подготовки предприятий к обслуживанию потребителей. Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, накрытие столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов. Ознакомление с видами, формами и приемами складывания салфеток. Складывание салфеток разными способами. Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме. | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1, ПК 6.3 |
| | 15 | Требования к официанту, бармену. Требования предъявляемые к персоналу, должностные инструкции. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию. | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1, ПК 6.3 |
| | | Самостоятельная работа обучающихся: составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению посуды, инструментов и инвентаря ресторанов, способов сервировки, складывания салфеток. Выполнение реферата и/или подготовка слайдовых презентации на одну из тем: | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| | - Столовая посуда, приборы - Способы сервировки стола - Форменная одежда официанта | | | |
| Тема 3.2. Организация обслуживания потребителей в зале | Содержание учебного материала: | 2 | | <i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i> |
| | 16 Организация обслуживания потребителей в зале. Основные элементы обслуживания. Встреча, приветствие и размещение гостей за столом, подача меню. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи | 2 | 2 | <i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i> |
| | 17 Правила и способы подачи блюд. Основные методы подачи блюд в ресторане. Общие правила и последовательность подачи блюд. Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. <i>Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.</i> 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 Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей | 2 | 2 | <i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i> |
| | 18 Правила и техника подачи напитков. <i>Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</i> Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание | 2 | 2 | <i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i> |
| | 19 Практическое занятие. Техника откупоривания бутылок, разлива основных напитков. Откупоривание бутылок, разлив напитков. | 2 | 3 | <i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i> |
| | 20 Практическое занятие. Комбинированный способ подачи блюд. Выполнение подачи блюд и напитков с соблюдением правил, очередности и техники подачи. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Соблюдение правил работы с подносом. | 2 | 3 | <i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i> |
| | 21 Практическое занятие. Транширование, фламбирование блюд и десертов в присутствии посетителей. Ознакомление с понятием транширование, его сущностью. <i>Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.</i> Выполнение транширования. понятие. Ознакомление с понятием фламбирование. Приготовление фламбе. | 2 | 3 | <i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</i> |
| | 22 Практическое занятие. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей Методы и техника приготовления, правила оформления и отпуска смешанных, горячих напитков и коктейлей. Какао, горячий шоколад, чай, кофе. Коктейли на основе чая, кофе. | 2 | 3 | <i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6, ПК 6.3</i> |
| | 23 Практическое занятие. Подача блюд и закусок в зале VIP | 2 | 3 | <i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК</i> |

| | | | | | |
|---|----|---|---|---|--|
| | | <i>Подача блюд, закусок и напитков в зале VIP.</i> Откупоривание бутылок, разлив напитков. Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды. Уборка использованной посуды со стола. | | | 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 24 | Практическое занятие. Расчёт с потребителями. Расчёт с потребителями. Ознакомление с видами платежей. Наличный и безналичный расчёт. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ. Порядок оформления счетов и расчёта с потребителями. Предоставление счёта и расчёт с потребителем. | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 25 | Правила и техника уборки использованной посуды. Уборка столов и замена использованной посуды, скатертей. | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 26 | Практическое занятие. Обслуживание потребителей в зале (Имитационная игра) Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме: подготовка зала, бара, буфета. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. Подача блюд и напитков различными способами. Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Способы уборки и замена использованных тарелок, приборов. Замена использованных тарелок и приборов. Предоставление счёта и расчёт с потребителем. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями. | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | | Самостоятельная работа обучающихся: ведение терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания. Выполнение рефератов и/или составление слайдовой презентации на темы «Способы обслуживания». Составление схем подачи блюд и сервировки столов. | 4 | 3 | ОК 01-07,09,10 |
| Раздел 4. Обслуживание банкетных мероприятий | | | | | |
| Тема 4.1. Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов | | Содержание учебного материала: | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 27 | Виды банкетов и приёмов. <i>Виды приемов и банкетов, их характеристика. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы</i> Организация приёма заказа на банкет. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантом. Правила, последовательность и техника сервировки столов. Меню банкета. Правила, очередность и техника подачи блюд и напитков. | | | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 28 | Банкет за столом с полным обслуживанием, с частичным обслуживанием. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Организация приёма заказа на банкет. <i>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.</i> | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| | 29 | Практическое занятие. Технология сервировки стола к банкету. Подготовка зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию на массовых банкетных мероприятиях. | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- |

| | | | | |
|----|--|---|---|---|
| | | | | 4.5, ПК 6.3 |
| 30 | Практическое занятие. Технология банкетного обслуживания гостей за столом Подготовка банкетного зала, сервировка столов, встреча и размещение гостей. 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. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом Обслуживание потребителей на массовых банкетных мероприятиях. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 31 | Практическое занятие. Банкет – чай. Банкет – коктейль Ознакомление с особенностями Приема коктейль, Банкета-чай. Сервировка столов для банкета – чая. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Обслуживание гостей. Предоставление счёта и произведение расчёта с потребителем. Сервировка столов для банкета – коктейль. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Обслуживание гостей. Предоставление счёта и произведение расчёта с потребителем. | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 32 | Практическое занятие. Банкет – фуршет. Банкет по типу «Буфет». Прием-фуршет. Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета. Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами. Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета.подача блюд - фондю | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 33 | Комбинированный банкет. Характеристика. Особенности проведения, подготовка зала, сервировка столов. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| 34 | Современные формы обслуживания. Рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания: выездные мероприятия. Организация обслуживания населения в местах массового отдыха. Ускоренные формы обслуживания. Особенности формы обслуживания: пассажиров различных видов транспорта, Шведский стол, русский стол, зал, зал – экспресс, стол – экспресс, бизнес ланч, кофе брейк, воскресный бранч, пикник, барбекю. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана | 2 | 2 | ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 |
| 35 | Практическое занятие. Организация обслуживания тематических мероприятий. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья. Выполнение расчетов. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.5, ПК 6.4 |
| 36 | Практическое занятие. Организация обслуживания иностранных туристов. Приемы обслуживания иностранных туристов. Выполнение сервировки. Зарисовка схем, выполнение расчетов. | 2 | 3 | ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

| Наименование | Оснащение кабинета |
|--|--|
| Учебный кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания № 309: | рабочее место преподавателя рабочее место обучающегося меловая доска |
| Учебный кабинет организации и технологии обслуживания в барах № 206: | проектор – 1 шт., компьютер – 1 шт., барная стойка – 1 шт., оборудование - 6 шт., наглядные пособия – 10 шт., парты- 15 шт. |
| Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал) | проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет |

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждений СПО / Л. Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л. П. Сынгаевская. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.

Интернет-ресурсы:

"Restoranoff.ru" <info@restoranoff.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

| Раздел и/или тема | Результаты освоения дисциплины | | Вид контроля | Формы и методы контроля | Вид оценочного средства | Форма индивидуального учёта успеваемости | Оценка результатов** |
|---------------------------|--------------------------------|--|---------------|--|--|--|---|
| | ЗУН* | Компетенции (код) | | | | | |
| Раздел 1. Тема 1.1 | 1,2 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 | Текущий | Письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы | Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы | Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК | Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК |
| Раздел 2. Тема 2.1 | 1,2 | ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3, 6.4. | Текущий | Письменный опрос Выполнение Практической и самостоятельной работы | Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы | Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК | Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК |
| Раздел 3. Тема 3.1-3.2 | 1,2 | ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 | Текущий | Письменный опрос Выполнение Практической и самостоятельной работы | Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы | Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК | Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК |
| Раздел 4. Тема 4.1 | 1,2 | ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.5, ПК 6.4 | Текущий | Письменный опрос Выполнение Практической и самостоятельной работы | Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы | Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК | Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК |
| ОП. 04. | 1,2 | ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1.-6.4. | Промежуточный | Экзамен | Экзаменационные билеты | Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК | Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК |

ЗУН *

1 - знания

2- умения

3 – навыки

Оценка результатов **

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы