

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «ЯППИ»  
Антонов А.Б.



14.06.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии  
Р.А.Шуканов  
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04 Организация обслуживания  
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(код и наименование специальности)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
код наименования специальности

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г № 11

Председатель ЦК Бойкова / Бойкова Е.А./

Разработчики:

Александрова Н.М. преподаватель спецкурсов

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза Бойкова Бойкова Е.А. , методист

Внешняя экспертиза Соколова Соколова Н.Л., заместитель

директора по УПР Чебоксарский  
кооперативный техникум  
Чувашпотребсоюза

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 04 Организация обслуживания

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **ПК 4.1 - 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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### **ПК 5.1 - 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 рецептур 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

**ЛР 2.** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

**ЛР 3.** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

**ЛР 11.** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"><li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li><li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li><li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li><li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li><li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li><li>- расчета с потребителями;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li><li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li><li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом</li><li>- организации общественного питания;</li><li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li><li>- приемы складывания салфеток;</li><li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li><li>- ассортимент, назначение, ха-</li></ul>



- 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;

- 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.

<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>	
---	--

*Спецификация общих и профессиональных компетенций*

Код	Знания, умения
ОК 01	<p><b>Умения:</b> 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; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p><b>Умения:</b> определять задачи для 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><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

ОК 05	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p><b>Умения:</b> 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> 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>
ОК 11	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> 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><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</li> <li>- принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подавать блюда и напитки разными способами;</li> <li>- рассчитываться с потребителями;</li> <li>- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>-изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> <li>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</li> <li>- проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения,</li> <li>- принимать решение о составе меню;</li> <li>- оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания;</li> <li>-прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа</li> </ul>
--	--

	<p>кухни, сезона и концепции ресторана;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- подбирать оптимальное соотношение блюд в меню;</li> <li>- обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли;</li> <li>- ограничивать число конкурирующих позиций в меню;</li> <li>- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> <li>- рассчитывать цены блюд в программе EXCEL; составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> <li>- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд;</li> <li>- представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам;</li> </ul> <p>выбирать формы и методы презентации меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню</li> <li>- 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;</li> <li>- общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства;</li> <li>- проводить опросы, анкетирование потребителей о качестве продукции производства;</li> </ul> <p>принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p> <p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимента;</li> <li>- назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>- сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>- обслуживание потребителей организаций;</li> <li>- общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> </ul>
--	---

- 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 ассортимента 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 и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
- 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;

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- методы эффективного планирования работы бригады/команды;</li><li>- важность планирования работы бригады/команды и требуемая степень планирования;</li><li>- важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы;</li><li>- важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды;</li><li>- методы эффективной организации работы бригады/команды;</li><li>- важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы;</li><li>- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li><li>- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li><li>- санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</li><li>- отраслевые стандарты;</li><li>- правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</li><li>- правила межличностного общения с потребителями;</li><li>- методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей;</li><li>- правила поведения в конфликтных ситуациях;</li><li>- контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции.</li></ul> |
|--|---|

<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><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</li> <li>- принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подавать блюда и напитки разными способами;</li> <li>- рассчитываться с потребителями;</li> <li>- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>-изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> <li>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</li> <li>- проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения,</li> <li>- принимать решение о составе меню;</li> <li>- оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания;</li> <li>-прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа</li> </ul>
--	--



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

## 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	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию</b>				
<b>Тема 1.1. Материально – техническая и информационная база обслуживания</b>	Содержание учебного материала:	2	2	<i>ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	1 <b>Услуги общественного питания и требования к ним</b> 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 <b>Виды помещений предприятий общественного питания.</b> 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	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	3 <b>Торговые помещения организации питания.</b> <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	<i>ОК 01-07,9,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	4 <b>Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</b> Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. 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	<i>ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	5 <b>Практическое занятие. Виды, типы и классы организаций общественного питания.</b> Ознакомление с основными типами предприятий общественного питания. Определение вида, типа и класса организаций общественного питания заполнение таблицы. <i>Выбор форм и методов обслуживания в</i>	2	3	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-</i>

	<i>соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией</i>			4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
6	<b>Материально техническая база обслуживания.</b> 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. <b>Виды, ассортимент, назначение, характеристика 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</b>	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 ЛР 2,3,11
7	<b>Практическое занятие. Хранение и учёт посуды, приборов, белья.</b> <b>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 сервизной. 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.</b>	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 ЛР 2,3,11
8	<b>Порядок расчета и обслуживание потребителя.</b> 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 ЛР 2,3,11
9	<b>Практические занятия. Эксплуатация контрольно – кассовых машин.</b> Эксплуатация контрольно – кассовых машин, программное обеспечение R-Keerer, терминал безналичный оплаты. Требования к контрольно-кассовым машинам. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах. <b>Расчет с потребителем, используя различные формы расчета.</b>	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 ЛР 2,3,11
10	<b>Практическое занятие. Весозмерительное оборудование.</b> Ознакомление с назначением, классификацией, основными требованиями к ним, устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки клеймения весов, правилами взвешивания. <b>Взвешивание различных продуктов.</b>	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 ЛР 2,3,11
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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 ЛР 2,3,11
<b>Раздел 2.</b>				

<b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>					
<b>Тема 2.1. Виды меню.</b>	11	<b>Средства информации.</b> 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	<i>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 ЛР 2,3,11</i>
	12	<b>Практическое занятие. Оформление меню и карты вин.</b> <b>Разработка и оформление различных видов меню, в том числе план-меню структурного подразделения.</b> 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	<i>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 ЛР 2,3,11</i>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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	<i>ОК 01-07,09,10 ЛР 2,3,11</i>
<b>Раздел 3. Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>					
<b>Тема 3.1. Подготовка зала и персонала к обслуживанию.</b>	Содержание учебного материала:		2	2	
	13	<b>Подготовка зала к обслуживанию.</b> <b>Подготовка зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</b> Уборка зала, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, <b>общие правила сервировки стола</b> , личная подготовка официантов к работе. Способы расстановки мебели в торговом зале. <b>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.</b>	2	2	<i>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 ЛР 2,3,11</i>
	14	<b>Практическое занятие. Выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организации общественного питания к обслуживанию.</b> Технологический процесс подготовки предприятий к обслуживанию потребителей. Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, <b>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.</b>	2	3	<i>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 ЛР 2,3,11</i>
15	<b>Требования к официанту, бармену.</b>	2	2	<i>ОК 01-07,09,10</i>	

		Требования предъявляемые к персоналу, должностные инструкции. <b>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию.</b>			<i>ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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: - Столовая посуда, приборы - Способы сервировки стола - Форменная одежда официанта	2	3	<i>ОК 01-07,09,10 ЛР 2,3,11</i>
<b>Тема 3.2. Организация обслуживания потребителей в зале</b>		Содержание учебного материала:	2		<i>ОК 01-07,09,10</i>
	16	<b>Организация обслуживания потребителей в зале.</b> Основные элементы обслуживания. <b>Встреча, приветствие и размещение гостей за столом, подача меню. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет.</b> Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа. <b>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</b> Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи			<i>ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	17	<b>Правила и способы подачи блюд.</b> <b>Основные методы подачи блюд в ресторане. Общие правила и последовательность подачи блюд. Подача блюд и напитков разными способами:</b> 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 ЛР 2,3,11</i>
	18	<b>Правила и техника подачи напитков.</b> <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 ЛР 2,3,11</i>
	19	<b>Практическое занятие. Техника откупоривания бутылок, разлива основных напитков.</b> 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 ЛР 2,3,11</i>
	20	<b>Практическое занятие. Комбинированный способ подачи блюд.</b> <b>Выполнение подачи блюд и напитков с соблюдением правил, очередности и техники подачи. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.</b> 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 ЛР 2,3,11</i>

	21	<b>Практическое занятие. Транширование, фламбирование блюд и десертов в присутствии посетителей.</b> 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	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	22	<b>Практическое занятие. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей.</b> <b>Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей</b> 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	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	23	<b>Практическое занятие. Подача блюд и закусок в зале VIP</b> <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.	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 ЛР 2,3,11
	24	<b>Практическое занятие. Расчёт с потребителями.</b> <b>Расчёт с потребителями.</b> 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 ЛР 2,3,11
	25	<b>Правила и техника уборки использованной посуды.</b> 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 ЛР 2,3,11
	26	<b>Практическое занятие. Обслуживание потребителей в зале</b> (Имитационная игра) <b>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.</b> Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. <b>Способы уборки и замена использованных тарелок, приборов. Замена использованных тарелок и приборов. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.</b> 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 ЛР 2,3,11
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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 ЛР 2,3,11
<b>Раздел 4. Обслуживание банкетных мероприятий</b>					

<b>Тема 4.1.</b> <b>Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов</b>	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 ЛР 2,3,11
	27	<b>Виды банкетов и приёмов.</b> <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. <b>Правила, очередность и техника подачи блюд и напитков.</b>	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 ЛР 2,3,11
	28	<b>Банкет за столом с полным обслуживанием, с частичным обслуживанием.</b> 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 ЛР 2,3,11
	29	<b>Практическое занятие. Технология сервировки стола к банкету.</b> <b>Подготовка зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию на массовых банкетных мероприятиях.</b>	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	<b>Практическое занятие. Технология банкетного обслуживания гостей за столом</b> <b>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</b> Обслуживание потребителей на массовых банкетных мероприятиях. <b>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</b>	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 ЛР 2,3,11
	31	<b>Практическое занятие. Банкет – чай. Банкет – коктейль</b> <i>Ознакомление с особенностями Приема коктейль, Банкета-чай.</i> 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. <b>Предоставление счёта и произведение расчёта с потребителем.</b>	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 ЛР 2,3,11
	32	<b>Практическое занятие. Банкет – фуршет. Банкет по типу «Буфет».</b> 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 ЛР 2,3,11
	33	<b>Комбинированный банкет.</b> Характеристика. Особенности проведения, подготовка зала, сервировка столов. <i>Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей</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 ЛР 2,3,11
34	<b>Современные формы обслуживания.</b>	2	2	ОК 01-	





### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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 реализации программы

Основные печатные издания:

Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания : учебник для студ. учреждений СПО / Л. Л. Счесленок. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 208 с. – Текст : непосредственный.

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

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом</li> <li>- организации общественного питания;</li> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток;</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки;</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживание массовых банкетных</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>

<p>мероприятий и приемов.</p> <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену;</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка выполнения практических заданий</li> <li>– оценка заданий для внеаудиторных (самостоятельных) работ</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>
---	---	---

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

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ  
РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Код личностных результатов</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
<b>ЛР 2</b>	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p> <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан;</p> <p>Сформированность гражданской позиции;</p> <p>участие в волонтерском движении;</p> <p>Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>Анкетирование</p> <p>Опрос</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>
<b>ЛР 3</b>	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Индивидуальные беседы</p> <p>Опросы</p> <p>Анкетирования</p> <p>Тестирования различного вида</p>
<b>ЛР 11</b>	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>