

## **ОП.11 Организация обслуживания**

(на базе 9 кл)



## 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.11 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

#### **ОК 01-11.**

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, **применять стандарты антикоррупционного поведения.**

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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

#### **ПК 1.1 - 1.4**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

### **ПК 2.1 -2.8**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

### **ПК 3.1 -3.6**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

#### **ПК 4.1 -4.5**

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 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

#### **ПК 5.1- 5.5**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**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>- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li><li>- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;</li><li>- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li><li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li><li>- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;</li><li>- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- материально – техническую и информационную базу обслуживания;</li><li>- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li><li>- способы расстановки мебели в торговом зале;</li><li>- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</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>- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li><li>- правила и технику уборки использованной посуды;</li><li>- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li><li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</li></ul>

### Спецификация общих и профессиональных компетенций

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01.	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; составить план действия; определить 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)	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.
ОК 02.	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толе-	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

	рантность в рабочем коллективе	
ОК 06.	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	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 интересные профессиональные темы	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
ОК 11.	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

	кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	
ПК 1.1.- 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. – 5.5.	Соблюдать условия хранения посуды, инвентаря, инструментов; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; оказывать помощь потребителям в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Условия хранения посуды, инвентаря, инструментов; порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; техника общения, ориентированная на потребителя;

### **1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

объём образовательной программы - 86 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем-66 часов;

самостоятельной работы обучающегося -12 часов.

промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов;

консультации - 2 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<i>86</i>
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<i>66</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>30</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>12</i>
<i>виды самостоятельных работ:</i> - составление 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; - выполнение рефератов и/или подготовка слайдовых презентаций	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	<i>8</i>
<i>в том числе консультация к экзамену</i>	<i>2</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и 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. Организация обслуживания потребителей в организациях общественного питания</b>				
<b>Тема 1.1. Материально – техническая и информационная база обслуживания</b>	Содержание учебного материала:			
	1 <b>Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</b> Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей: потребности, услуга, исполнитель, заказчик (потребитель), обслуживание (сервис). Процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность и качество услуг. Обслуживающая (сервисная) деятельность. Понятие. Назначение. Структурные элементы сервисной деятельности: цели, задачи, принципы, субъекты, объекты, средства и методы обслуживания. Методы и формы обслуживания потребителей. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Показатели культуры обслуживания. Правила оказания сервисных услуг в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	2	2	<i>ОК 01- ОК 11</i>  <i>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5 ЛР 2,3,11</i>
	2 <b>Материально техническая база обслуживания.</b> 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. Назначение. Характеристика, требования. Сервировочные тележки и столы. Современные требования к мебели, нормы оснащения.	2	2	
	3 <b>Столовая посуда и приборы.</b> Виды столовой посуды, приборов, столового белья. Фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, пластмассовая и керамическая посуда назначение, характеристика, применение.	2	2	
	4 <b>Практическое занятие. Хранение и учёт посуды, приборов, белья.</b> Ознакомление с организацией хранения и учёта столовой посуды, инвентаря, инструментов, приборов, белья. Расчёт необходимого количества посуды, белья. Решение производственных задач.	2	3	
	5 <b>Информационное обеспечение услуг общественного питания.</b>	2	2	

		Информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, правила оформления и использование.			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или подготовка презентации по теме «Ассортимент столовой посуды»	2	3	
<b>Тема 1.2. Подготовка зала к обслуживанию.</b>	Содержание учебного материала:				
	6	<b>Подготовка зала к обслуживанию.</b> Технологический процесс подготовки предприятий к обслуживанию потребителей. Уборка зала, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, сервировка столов, личная подготовка официантов к работе. Способы расстановки мебели в торговом зале. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, приборов к работе. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов.	2	2	<i>ОК 01- ОК 11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5 ЛР 2,3,11</i>
	7	<b>Практическое занятие. Подготовка зала и сервировка стола.</b> Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов. Ознакомление со способами складывания салфеток для различных видов обслуживания. Складывание салфеток. Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме.	2	3	<i>ОК 01- ОК 11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5 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- ОК 11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5 ЛР 2,3,11</i>
<b>Тема 1.3. Организация обслуживания потребителей в зале</b>	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01- ОК 11
	8	<b>Организация обслуживания потребителей в зале.</b> Основные элементы обслуживания. Методы организации труда официанта. Встреча потребителей и размещение их за столом, приём заказа. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.			ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5 ЛР 2,3,11
	9	<b>Практическое занятие. Правила и способы подачи блюд.</b> Ознакомление с общими правилами и последовательностью подачи блюд. Выполнение подачи блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	2	3	
	10	<b>Практическое занятие. Правила и техника подачи напитков.</b> Ознакомление с правилами и техникой подачи алкогольных и безалкогольных напитков, правилами сочетаемости напитков и блюд, техникой откупоривания бутылок, разлива основных напитков. Откупоривание бутылок, разлив напитков.	2	3	
	11	<b>Практическое занятие. Комбинированный способ подачи блюд.</b> Выполнение подачи блюд и напитков с соблюдением правил, очередности и техники подачи. Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	2	3	

		Соблюдение правил работы с подносом.			
	12	<b>Практическое занятие. Транширование в присутствии посетителей.</b> Ознакомление с понятием транширование, его сущностью. Выполнение транширования. понятие.	2	3	
	13	<b>Практическое занятие. Фламбирование блюд и десертов</b> Ознакомление с понятием фламбирование. Приготовление фламбе.	2	3	
	14	<b>Практическое занятие. Подача блюд и закусок в зале VIP</b> Подача блюд, закусок и напитков в зале VIP. Откупоривание бутылок, разлив напитков. Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды. Уборка использованной посуды со стола.	2	3	ОК 01- ОК 11
	15	<b>Практическое занятие. Виды платежей. Расчёт с потребителями.</b> Ознакомление с видами платежей, порядком расчета с потребителем при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ. Порядок оформления счетов и расчёта с потребителями. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.; Ознакомление с правилами поведения, степенью ответственности за правильность расчетов с потребителями; правилами и техникой общения с потребителями; Оформление счетов. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.	2	3	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5 <i>ЛР 2,3,11</i>
	16	<b>Практическое занятие. Обслуживание потребителей в зале</b> (Имитационная игра) Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме. 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 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	
		<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 тему «Способы обслуживания».	2	3	
<b>Раздел 2. Обслуживание банкетных мероприятий</b>					
<b>Тема 2.1. Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов</b>		Содержание учебного материала:	2	2	ОК 01- ОК 11
	17	<b>Виды банкетов и приёмов.</b> Виды банкетов и приёмов, их характеристика. 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.			ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6,
	18	<b>Банкет за столом с полным и с частичным обслуживанием.</b> Организация приёма заказа на банкет. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием	2	2	

	официантом.			4.1.-4.5, 5.1.-5.5 ЛР 2,3,11
19	<b>Практическое занятие. Технология сервировки стола к банкету.</b> Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях	2	3	
20	<b>Практическое занятие. Технология банкетного обслуживания гостей за столом</b> Подготовка банкетного зала, сервировка столов, встреча и размещение гостей. Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме. 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	
21	<b>Банкет – чай. Банкет – коктейль</b> Правила, последовательность и техника сервировки столов. Меню банкета. Правила, очередность и техника подачи блюд и напитков.	2	2	
22	<b>Практическое занятие. Банкет – чай. Банкет – коктейль</b> 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	
23	<b>Банкет – фуршет. Банкет по типу «Буфет».</b> Правила, последовательность и техника сервировки столов. Меню банкета. Правила, очередность и техника подачи блюд и напитков.	2	2	ОК 01- ОК 11
24	<b>Практическое занятие. Банкет – фуршет. Банкет по типу «Буфет».</b> Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета. Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами. Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета.	2	3	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5 ЛР 2,3,11
25	<b>Комбинированный банкет.</b> Понятие. Характеристика. Особенности проведения, подготовка зала, сервировка столов.	2	2	
26	<b>Обслуживание торжеств и тематических мероприятий.</b> Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий. Правила приёма заказа на обслуживание. Правила подбора столового белья, посуды и приборов.	2	2	
27	<b>Практическое занятие. Сервировка праздничного стола</b> Приём заказа на обслуживание. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Подбор столового белья, посуды и приборов. Расстановка столов, сервировка праздничного /тематического стола.	2	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление схем подачи блюд и сервировки столов.	2	3	
<b>Раздел 3. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</b>				
28	<b>Современные формы обслуживания.</b> Ускоренные формы обслуживания. Особенности формы обслуживания: пассажиров различных видов	2	2	ОК 01- ОК 11



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Наименование</b>	<b>Оснащение кабинета</b>
Учебный кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания № 304	1. рабочее место преподавателя 2. рабочее место обучающегося (парты- 15 шт., стулья – 30 штук) 3. меловая доска 4. наглядные пособия – 10 шт.,
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания:

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.

##### 3.2.2. 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.-1.3	1,2	ОК 01- ОК 11  ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5	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- ОК 11  ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5	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	1,2	ОК 01- ОК 11  ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5	Текущий	Письменный опрос Выполнение самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 11	1,2	ОК 01- ОК 11  ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5	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:
- 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>-- материально – техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>- способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</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>- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила и технику уборки использованной посуды;</li> <li>- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</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><b>Умения</b></p> <p>подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;</li> <li>- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</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> оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

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

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