

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

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Хавас»
И.Т. Долгов
08.06.2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ЧТТМК»
Минобразования Чувашии
Р.А. Шуканов.
приказ от 08.06.2023 г. № 309



**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 2023 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 08.06.2023 г № 10

Председатель ЦК Бойкова Е.А. / Бойкова Е.А./

Разработчики:

Александрова Н.М. - преподаватель

Эксперты:

Внутренняя экспертиза Бойкова Е.А. Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза Соколова Н.Л. 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 - 5.6

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1-6.4

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

- 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"> – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли. 	
---	--

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Умения: 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>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

ОК 05	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p>Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

<p>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4.</p>	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; - принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; - подавать блюда и напитки разными способами; - рассчитываться с потребителями; - обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену; - подготавливать посуду, приборы, стекло; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; -изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, - принимать решение о составе меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; -прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа
--	--

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

- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие - напитки, коктейли;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;
- актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области 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">- методы эффективного планирования работы бригады/команды;- важность планирования работы бригады/команды и требуемая степень планирования;- важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы;- важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды;- методы эффективной организации работы бригады/команды;- важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы;- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;- санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;- отраслевые стандарты;- правила внутреннего трудового распорядка ресторана;- правила межличностного общения с потребителями;- методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей;- правила поведения в конфликтных ситуациях;- контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции. |
|--|---|

<p>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4.</p>	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; - принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; - подавать блюда и напитки разными способами; - рассчитываться с потребителями; - обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену; - подготавливать посуду, приборы, стекло; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; -изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, - принимать решение о составе меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; -прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 76 часов, в том числе:

занятий во взаимодействии с педагогом 74 часа;

промежуточная аттестация – 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	76
занятий во взаимодействии с педагогом	74
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	40
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<i>2 курс, 4 семестр</i>				
Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию				
Тема 1.1. Материально – техническая и информационная база обслуживания	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 Услуги общественного питания и требования к ним Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Классификация предприятий общественного питания. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Прогрессивные технологии обслуживания Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.			
	2 Виды помещений предприятий общественного питания. Помещения для потребителей, производственные помещения, помещения для приёма и хранения продуктов, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, техническая группа помещений характеристика, назначение. <i>Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Интерьер помещений организации питания. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг</i>	2	2	<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 Торговые помещения организации питания. <i>Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Сервизная назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервиз – бар (буфет), раздаточная, помещение для нарезки хлеба их назначение, оснащение.</i>	2	2	<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 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей: процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность и качество услуг. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.	2	2	<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 Практическое занятие. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Ознакомление с основными типами предприятий общественного питания. Определение вида, типа и	2	3	<i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК</i>

	класса организаций общественного питания заполнение таблицы. <i>Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией</i>			3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
6	Материально техническая база обслуживания. Оборудование обеденного и банкетного залов. Задачи, значение и основные направления развития материально – технической базы предприятий общественного питания. Столы, кресла, стулья, столы для официантов, серванты. Характеристика, требования. Назначение. Сервировочные тележки и столы. Современные требования к мебели, нормы оснащения. Виды, ассортимент, назначение, характеристика 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	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	Практическое занятие. Хранение и учёт посуды, приборов, белья. Подбор вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Правила проведения расчетов в программе EXCEL. Ознакомление с правилами размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в 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.	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	Порядок расчета и обслуживание потребителя. Организация рабочего места контролера-кассира. Подготовка кассовой машины к работе. Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств. Способы расчета с покупателями: наличный и безналичный расчет с покупателями. Заключительные операции при работе за ККТ. Реквизиты чека. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги. Неисправности контрольно-кассовых машин. Способы денежных расчетов. Правила расчетов и обслуживания покупателей. Товарный чек.	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
9	Практические занятия. Эксплуатация контрольно – кассовых машин. Эксплуатация контрольно – кассовых машин, программное обеспечение R-Keereg, терминал безналичный оплаты. Требования к контрольно-кассовым машинам. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах. Расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
10	Практическое занятие. Весозмерительное оборудование. Ознакомление с назначением, классификацией, основными требованиями к ним, устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки клеймения весов, правилами взвешивания. Взвешивание различных продуктов.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
Раздел 2. Информационное обеспечение процесса				

обслуживания					
Тема 2.1. Виды меню.	11	Средства информации. Назначение и правила составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Правила оформления меню и карты вин	2	2	<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	Практическое занятие. Оформление меню и карты вин. Разработка и оформление различных видов меню, в том числе план-меню структурного подразделения. Прогнозирование восприятия рынком меню, подбор разнообразных блюд с учетом единой композиции, оптимального соотношения разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Обеспечение соответствия ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничить число конкурирующих позиций в меню. Оценка конкурентоспособности набора блюд в меню с учетом типа организации питания.	2	3	<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>
Раздел 3. Обслуживание потребителей организаций общественного питания					
Тема 3.1. Подготовка зала и персонала к обслуживанию.	Содержание учебного материала:		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>
	13	Подготовка зала к обслуживанию. Подготовка зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Уборка зала, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, общие правила сервировки стола , личная подготовка официантов к работе. Способы расстановки мебели в торговом зале. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, стекла, приборов к работе. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов, современные направления. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.			
	14	Практическое занятие. Выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организации общественного питания к обслуживанию. Технологический процесс подготовки предприятий к обслуживанию потребителей. Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, накрытие столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов. Ознакомление с видами, формами и приемами складывания салфеток. Складывание салфеток разными способами. Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме.	2	3	
	15	Требования к официанту, бармену. Требования предъявляемые к персоналу, должностные инструкции. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию.	2	2	<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>
Тема 3.2. Организация обслуживания	Содержание учебного материала:		2		<i>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-</i>
	16	Организация обслуживания потребителей в зале. Основные элементы обслуживания. Встреча, приветствие и размещение гостей за столом, подача меню.			

потребителей в зале		Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи			4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	17	Правила и техника подачи напитков. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2	2	
	18	Практическое занятие. Техника откупоривания бутылок, разлива основных напитков. Откупоривание бутылок, разлив напитков.	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
	19	Практическое занятие. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей Методы и техника приготовления, правила оформления и отпуска смешанных, горячих напитков и коктейлей. Какао, горячий шоколад, чай, кофе. Коктейли на основе чая, кофе.	2	3	
Итого: 38 часов В том числе практические занятия – 16 ч.					
<i>3 курс 5 семестр</i>					
Тема 3.2. Организация обслуживания потребителей в зале	1	Правила и способы подачи блюд. Основные методы подачи блюд в ресторане. Общие правила и последовательность подачи блюд. Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное переключивание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	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
	2	Практическое занятие. Комбинированный способ подачи блюд. Выполнение подачи блюд и напитков с соблюдением правил, очередности и техники подачи. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Соблюдение правил работы с подносом.	2	3	
	3	Практическое занятие. Транширование, фламбирование блюд и десертов в присутствии посетителей. Ознакомление с понятием транширование, его сущностью. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. 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
	4	Практическое занятие. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей Методы и техника приготовления, правила оформления и отпуска смешанных, горячих напитков и коктейлей. Какао, горячий шоколад, чай, кофе. Коктейли на основе чая, кофе.	2	3	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
	5	Практическое занятие. Подача блюд и закусок в зале VIP Подача блюд, закусок и напитков в зале VIP. Откупоривание бутылок, разлив напитков. Ознакомление с	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК

		правилами и техникой уборки использованной посуды. Уборка использованной посуды со стола.			3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	6	Практическое занятие. Расчёт с потребителями. Расчёт с потребителями. Ознакомление с видами платежей. Наличный и безналичный расчёт. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ. Порядок оформления счетов и расчёта с потребителями. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	7	Правила и техника уборки использованной посуды. Уборка столов и замена использованной посуды, скатертей.	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	8	Практическое занятие. Обслуживание потребителей в зале (Имитационная игра) Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме: подготовка зала, бара, буфета. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. Подача блюд и напитков различными способами. Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Способы уборки и замена использованных тарелок, приборов. Замена использованных тарелок и приборов. Предоставление счёта и расчёт с потребителем. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
Раздел 4. Обслуживание банкетных мероприятий					
Тема 4.1. Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов		Содержание учебного материала:			
	9	Виды банкетов и приёмов. <i>Виды приемов и банкетов, их характеристика. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы</i> Организация приёма заказа на банкет. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантом. Правила, последовательность и техника сервировки столов. Меню банкета. Правила, очередность и техника подачи блюд и напитков.	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
	10	Банкет за столом с полным обслуживанием, с частичным обслуживанием. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Организация приёма заказа на банкет. <i>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.</i>	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	11	Практическое занятие. Технология сервировки стола к банкету. Подготовка зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию на массовых банкетных мероприятиях.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	12	Практическое занятие. Технология банкетного обслуживания гостей за столом Подготовка банкетного зала, сервировка столов, встреча и размещение гостей. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-

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

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

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

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

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

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<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>
ЛР 3	<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>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Беседы</p>