
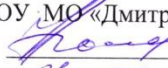


ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК

«26» августа 2019г.
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-методической работе
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
 Н.Е.Горюшкина /
«26» 08 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дмитров 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.04 Организация обслуживания* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчик:

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4 |
| Структура и содержание учебной дисциплины | 6 |
| Условия реализации программы учебной дисциплины | 11 |
| Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 13 |

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04. Организация обслуживания относится к общепрофессиональному циклу.

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

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 | <ul style="list-style-type: none">- выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;- приёма, 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;-расчёта с потребителями;-обслуживании 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 различными способами;- соблюдать личную гигиену, | <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 скатерями, приёмы полировки посуды и приборов;- приёмы 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; |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>подготавливать посуду, приборы, стекло, осуществлять приём заказа на блюда и напитки, подбирать мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 приёмы, обслуживать иностранных туристов, эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания, осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счёт и производить расчёт с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта; - изготавливать смешанные, горячие напитки и коктейли | <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли, правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
|--|--|---|

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки - 96 часов, в том числе:

Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 84 часа;

Самостоятельная работа обучающегося – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной деятельности | Объем часов |
|--|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 96 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 84 |
| в том числе: | |
| лекции, уроки | 64 |
| лабораторные занятия | не предусмотрено |
| практические занятия | 18 |
| контрольные работы | не предусмотрено |
| курсовая работа (проект) | не предусмотрено |
| самостоятельная работа студента (всего) | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме | экзамен |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|-------------|--|
| Раздел 1 Организация обслуживания в общественном питании | | | |
| Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 |
| | 1. Виды услуг и их характеристика | | |
| | 2. Общие требования к услугам общественного питания | | |
| | 3. Прогрессивные технологии обслуживания | | |
| | Практическое занятие № 1 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией | 2 | |
| Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 |
| | 1. Виды, характеристика, назначение | | |
| | 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений | | |
| | 3. Интерьер помещений организации питания, оборудование залов | | |
| | Практическое занятие № 2 Моделирование интерьера торгового зала. Практическое занятие № 3 Анализ взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия. Практическое занятие № 4 Анализ оснащения торговых и производственных помещений | 6 | |
| Тема 1.3 Виды столовой посуды | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 |
| | 1. Характеристика фарфоровой посуды | | |
| | 2. Характеристика металлической посуды | | |
| | 3. Характеристика хрустальной, стеклянной посуды | | |
| Тема 1.4 Виды столовых приборов, столового белья | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 |
| | 1. Ассортимент, назначение, характеристика основных столовых приборов | | |
| | 2. Ассортимент, назначение, характеристика вспомогательных столовых приборов | | |
| | 3. Характеристика столового белья | | |
| | 4. Порядок получения и подготовка посуды, приборов | | |

| | | | |
|--|--|----------|---|
| | <p>Практическое занятие № 5 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.</p> <p>Практическое занятие № 6 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания.</p> <p>Практическое занятие № 7 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.</p> <p>Практическое занятие № 8 Отработка приемов подготовки столового белья для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания</p> | 8 | |
| <p>Тема 1.5 Информационное обеспечение процесса обслуживания</p> | Содержание учебного материала | | <p>ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p> |
| | 1. Средства информации | | |
| | 2. Виды меню | | |
| | 3. Назначение и принципы составления меню | | |
| | 4. Карта вин ресторана | | |
| | 5. Карта коктейлей ресторана | | |
| | 6. Оформление меню и карты вин | | |
| <p>Практическое занятие № 9 Составление и оформление меню со свободным выбором блюд, банкетного меню</p> <p>Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: «Специфичные средства информации для общественного питания».</p> | 2 | | |
| Раздел 2 Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания | | | |
| <p>Тема 2.1 Этапы организации обслуживания</p> | Содержание учебного материала | 4 | <p>ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p> |
| | 1. Подготовительный этап | | |
| | 2. Основной этап | | |
| <p>Тема 2.2 Виды сервировок</p> | 3. Завершающий этап | | |
| | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1. Предварительная сервировка стола | | |
| | 2. Исполнительная сервировка стола | | |
| 3. Виды и формы складывания салфеток | | | |
| | Практическое занятие № 13 Отработка приемов предварительной | 8 | |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| | сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Практическое занятие № 14 Отработка приемов исполнительной сервировки. Практическое занятие № 15 Отработка приемов складывания салфеток различной формы. Практическое занятие № 16 Отработка приемов работы с подносом | | |
| Тема 2.3 Организация процесса обслуживания в зале | Содержание учебного материала | 6 | ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 |
| | 1. Встреча и размещение гостей | | |
| | 2. Прием и оформление заказа | | |
| | 3. Передача заказа на производство | | |
| | 4. Правила подачи продукции сервис-бара. Декантация вин | | |
| | 5. Последовательность и правила подачи кулинарной продукции | | |
| | 6. Правила и техника уборки использованной посуды | | |
| 7. Расчет с потребителями | | | |
| Практическое занятие № 17 Тренинг по отработке приемов встречи и размещения гостей за столом. Практическое занятие № 18 Тренинг по отработке приемов оформления заказа и передачи заказа на производство. | 8 | | |
| Самостоятельная работа Подготовить опорный конспект на тему: «Показатели культуры обслуживания». Подготовить презентацию на тему: «Подготовка вина к подаче на стол» | 4 | | |
| Тема 2.4 Основные правила и методы подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 |
| 1. Французский метод подачи блюд 2. Английский метод подачи блюд 3. Русский метод подачи блюд 4. Правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд 5. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий 6. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя | | | |

| Раздел 3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий | | | |
|---|---|-----------|--|
| Тема 3.1 Обслуживание приемов и банкетов | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 |
| | 1. Виды приемов и банкетов | | |
| | 2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами | | |
| | 3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами | | |
| | 4. Прием-фуршет | | |
| | 5. Прием коктейль | | |
| | 6. Банкет-чай | | |
| | Итого: | 84 | |
| | Самостоятельная работа: | 6 | |
| | Экзамен: | 6 | |
| | Всего: | 96 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств».

Оборудование кабинета и рабочих мест:

- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- комплект учебно-методической документации,
- комплект нормативной документации,
- наглядные пособия,
- комплект электронных презентаций по темам программы,
- кофемашина
- блендер
- электрический чайник
- соковыжималка
- весоизмерительное оборудование
- комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца);
- комплекты столовой посуды;
- столовые приборы; приборы для раскладывания;
- посуда для горячих напитков;
- серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков; подносы;
- барный инвентарь

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедийный проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – М.: Стандартинформ, 2014. -III,12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. Сологубова Г. С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / Г. С. Сологубова. – М: Юрайт, 2016. – 379 с. - URL: www.biblio-online.ru
6. Усов В.В. Организация и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студентов СПО-М.: Издательский центр «Академия», 2015
7. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник /С. Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Академия, 2014. – 319 с.

Интернет - ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>. – (дата обращения 27.01.2017)
2. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. – (дата обращения 30.01.2017)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|---|--|
| Знает: | | |
| <ul style="list-style-type: none"> – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; – современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; – классификацию организаций питания; – структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила первичного документооборота, учета и | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61 % правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</p> | <p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, сообщений, презентаций, опорных, тезисных конспектов)</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования. |

| | | |
|---|---|---|
| <p>отчетности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – формы документов, порядок их заполнения; – 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; – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; – 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; – способы замены использованной посуды и приборов; – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов. | | |
| <p>Умеет:</p> | | |
| <ul style="list-style-type: none"> – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных блюд, кулинарных изделий, | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> | <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; – 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; – складывать салфетки разными способами; – подготавливать посуду, приборы, стекло; – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; – обслуживать иностранных туристов; – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; | <p>Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> | <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |
|--|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли. | | |
|---|--|--|