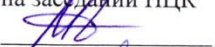
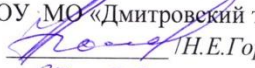


ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
  
«28» августа 2020г.  
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-методической работе  
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»  
 Н.Е.Горюшкина /  
«28» 08 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Дмитров 2020г.

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
<b>ОК 01-07;</b> <b>ОК 09-11</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li><li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li><li>- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li><li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li><li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li><li>-расчёта с потребителями;</li><li>-обслуживании потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li><li>-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li><li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li><li>- складывать салфетки различными способами;</li><li>- соблюдать личную гигиену,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li><li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li><li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li><li>- правила накрытия столов скатерями, приёмы полировки посуды и приборов;</li><li>- приёмы складывания салфеток, правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li><li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла, сервировку столов, современные направления сервировки;</li><li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li><li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li><li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li></ul>

	<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"> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами,</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню, 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;</li> <li>- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки и коктейли</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> </ul> <p>Кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли, правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>
--	--	---

**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**

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>96</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>84</b>
в том числе:	
лекции, уроки	64
лабораторные занятия	<b>не предусмотрено</b>
практические занятия	<b>18</b>
контрольные работы	<b>не предусмотрено</b>
курсовая работа (проект)	<b>не предусмотрено</b>
самостоятельная работа студента (всего)	<b>6</b>
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
<b>Раздел 1 Организация обслуживания в общественном питании</b>			
<b>Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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		
	<b>Практическое занятие № 1</b> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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		
	<b>Практическое занятие № 2</b> Моделирование интерьера торгового зала. <b>Практическое занятие № 3</b> Анализ взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия. <b>Практическое занятие № 4</b> Анализ оснащения торговых и производственных помещений	<b>6</b>	
<b>Тема 1.3 Виды столовой посуды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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		
<b>Тема 1.4 Виды столовых приборов, столового белья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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><b>Практическое занятие № 5</b> Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.</p> <p><b>Практическое занятие № 6</b> Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания.</p> <p><b>Практическое занятие № 7</b> Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.</p> <p><b>Практическое занятие № 8</b> Отработка приемов подготовки столового белья для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания</p>	<b>8</b>	
<b>Тема 1.5</b> <b>Информационное</b> <b>обеспечение</b> <b>процесса</b> <b>обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		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. 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		
<b>Практическое занятие № 9</b> Составление и оформление меню со свободным выбором блюд, банкетного меню	<b>2</b>		
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщение на тему: «Специфичные средства информации для общественного питания».	<b>2</b>		
<b>Раздел 2 Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Этапы</b> <b>организации</b> <b>обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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. Подготовительный этап		
	2. Основной этап		
	3. Завершающий этап		
<b>Тема 2.2</b> <b>Виды сервировок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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. Предварительная сервировка стола		
	2. Исполнительная сервировка стола		
	3. Виды и формы складывания салфеток		
	<b>Практическое занятие № 13</b> Отработка приемов предварительной	<b>8</b>	



	сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. <b>Практическое занятие № 14</b> Отработка приемов исполнительной сервировки. <b>Практическое занятие № 15</b> Отработка приемов складывания салфеток различной формы. <b>Практическое занятие № 16</b> Отработка приемов работы с подносом		
<b>Тема 2.3 Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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			
	<b>Практическое занятие № 17</b> Тренинг по отработке приемов встречи и размещения гостей за столом. <b>Практическое занятие № 18</b> Тренинг по отработке приемов оформления заказа и передачи заказа на производство.	<b>8</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить опорный конспект на тему: «Показатели культуры обслуживания». Подготовить презентацию на тему: «Подготовка вина к подаче на стол»	<b>4</b>	
<b>Тема 2.4 Основные правила и методы подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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		

<b>Раздел 3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий</b>			
<b>Тема 3.1 Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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		
	<b>Итого:</b>	<b>84</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>6</b>	
	<b>Экзамен:</b>	<b>6</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>96</b>	

### 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](http://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"> <li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>– современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>– классификацию организаций питания;</li> <li>– структуру организации питания;</li> <li>– принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>– правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>– правила первичного документооборота, учета и</li> </ul>	<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"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <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"> <li>- тестирования.</li> </ul>

<p>отчетности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток;</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul>		
<p>Умеет:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>	<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"> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>– разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>– выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</li> <li>– принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>– обслуживать иностранных туристов;</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> </ul>	<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"><li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li><li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li></ul>		
--	--	--