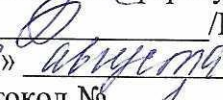


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

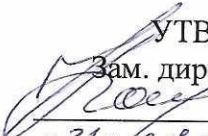
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК
профессиональных и специальных дисциплин
направления сферы услуг

 /Р.С. Белов
« 30 » августа 2021 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

 Зам. директора по УМР
/Н.Е. Горюшкина
« 31 » августа 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Дмитров 2021 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,ЛР	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 ЛР 4,6,10	<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 торгового-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 - 82 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)	82
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, ЛР
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 ЛР 4,6,10
	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 ЛР 4,6,10
	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 ЛР 4,6,10
	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 ЛР 4,6,10
	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		
	Практическое занятие № 5 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Практическое занятие № 6 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания. Практическое занятие № 7 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Практическое занятие № 8 Отработка приемов подготовки столового белья для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	8	
Тема 1.5 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала		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 ЛР 4,6,10
	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		
Практическое занятие № 9 Составление и оформление меню со свободным выбором блюд, банкетного меню	2		
Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: «Специфичные средства информации для общественного питания».	2		
Раздел 2 Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания			
Тема 2.1 Этапы организации обслуживания	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 ЛР 4,6,10
	1. Подготовительный этап		
	2. Основной этап		
Тема 2.2 Виды сервировок	3. Завершающий этап		
	Содержание учебного материала	4	
	1. Предварительная сервировка стола		
	2. Исполнительная сервировка стола		
	3. Виды и формы складывания салфеток		

	<p>Практическое занятие № 13 Отработка приемов предварительной сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.</p> <p>Практическое занятие № 14 Отработка приемов исполнительной сервировки.</p> <p>Практическое занятие № 15 Отработка приемов складывания салфеток различной формы.</p> <p>Практическое занятие № 16 Отработка приемов работы с подносом</p>	8	
<p>Тема 2.3 Организация процесса обслуживания в зале</p>	Содержание учебного материала	6	<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 ЛР 4,6,10</p>
	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			
	<p>Практическое занятие № 17 Тренинг по отработке приемов встречи и размещения гостей за столом.</p> <p>Практическое занятие № 18 Тренинг по отработке приемов оформления заказа и передачи заказа на производство.</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа Подготовить опорный конспект на тему: «Показатели культуры обслуживания».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Подготовка вина к подаче на стол»</p>	4	
<p>Тема 2.4 Основные правила и методы подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</p>	Содержание учебного материала	2	<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 ЛР 4,6,10</p>
	<p>1. Французский метод подачи блюд</p> <p>2. Английский метод подачи блюд</p> <p>3. Русский метод подачи блюд</p> <p>4. Правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд</p> <p>5. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий</p> <p>6. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя</p>		

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 ЛР 4,6,10
	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:	82	
	Самостоятельная работа:	6	
	Экзамен:	6	
	Консультация:	2	
	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.		
--	--	--