

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

2020г.

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

на заседании ПЦК

Протокол №1 от 01 сентября 2020 года

Председатель Климуш М.Н.

Приказ на утверждение

№ 513 от 01.09.2020

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
<b>№ приказа, дата</b>	Приказ № 513 От 01.09.20	Приказ № 661 От 01.09.21	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебного предмета ОП 04. Организация обслуживания.

Составитель:

Петрова Екатерина Вячеславовна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	58
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	63
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	72
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	73

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате изучения учебного предмета студент должен освоить основной вид деятельности «Организация обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.2.1 Перечень общих компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	У.01.1
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	У.01.2
		определять этапы решения задачи;	У.01.3
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	У.01.4
		составлять план действия;	У.01.5
		определить необходимые ресурсы;	У.01.6
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	У.01.7
		реализовать составленный план;	У.01.8
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	У.01.9
		<b>Знания:</b>	
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	3.01.1
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	3.01.2
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	3.01.3
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	3.01.4
		структуру плана для решения задач;	3.01.5
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	3.01.6		
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	<b>Умения:</b>	
		определять задачи для поиска информации;	У.02.1
		определять необходимые источники	У.02.2

	необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	информации;		
		планировать процесс поиска;	У.02.3	
		структурировать получаемую информацию;	У.02.4	
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	У.02.5	
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	У.02.6	
		оформлять результаты поиска	У.02.7	
		<b>Знания:</b>		
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	3.02.1	
		приемы структурирования информации;	3.02.2	
		формат оформления результатов поиска информации	3.02.3	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>Умения:</b>		
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	У.03.1	
		применять современную научную профессиональную терминологию;	У.03.2	
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	У.03.3	
		<b>Знания:</b>		
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	3.03.1	
		современная научная и профессиональная терминология;	3.03.2	
возможные траектории профессионального развития и самообразования;	3.03.3			
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b>		
		организовывать работу коллектива и команды;	У.04.1	
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	У.04.2	
		<b>Знания:</b>		
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	3.04.1	
основы проектной деятельности	3.04.2			
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b>		
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	У.05.1	
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	У.05.2	
		<b>Знания:</b>		
		особенности социального и культурного контекста;	3.05.1	
правила оформления документов и построения устных сообщений.	3.05.2			

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>	
		описывать значимость своей профессии	<b>У.06.1</b>
		применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>У.06.1</b>
		<b>Знания:</b>	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	<b>З.06.1</b>
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	<b>З.06.2</b>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b>	
		соблюдать нормы экологической безопасности;	<b>У.07.1</b>
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	<b>У.07.2</b>
		<b>Знания:</b>	
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	<b>З.07.1</b>
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	<b>З.07.2</b>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b>	
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	<b>У.08.1</b>
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	<b>У.08.2</b>
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	<b>У.08.3</b>
		<b>Знания:</b>	
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	<b>З.08.1</b>
		основы здорового образа жизни;	<b>З.08.2</b>
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	<b>З.08.3</b>
		средства профилактики перенапряжения.	<b>З.08.4</b>
		ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности в
применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	<b>У.09.1</b>		
использовать современное программное обеспечение	<b>У.09.2</b>		
<b>Знания:</b>			
современные средства и устройства информатизации;	<b>З.09.1</b>		
порядок их применения и программное	<b>З.09.2</b>		

		обеспечение в профессиональной деятельности.			
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b>			
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	У.10.1		
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	У.10.2		
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	У.10.3		
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	У.10.4		
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	У.10.5		
		<b>Знания:</b>			
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	3.10.1		
		основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	3.10.2		
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	3.10.3		
		особенности произношения;	3.10.4		
		правила чтения текстов профессиональной направленности	3.10.5		
		ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b>	
				выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	У.11.1
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	У.11.2				
составлять бизнес-план;	У.11.3				
рассчитывать размеры выплат по: депозитам; процентным ставкам кредитования; налогам.	У.11.4				
определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	У.11.5				
определять назначение налогов, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	У.11.6				
определять источники финансирования;	У.11.7				
определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками	У.11.8				
оценивать возможные финансовые риски	У.11.9				
<b>Знание:</b>					
основы предпринимательской деятельности;	3.11.1				
основы финансовой грамотности;	3.11.2				
правила разработки бизнес-планов;	3.11.3				
правила и порядок расчетно-кассовых	3.11.4				

		операций банка;	
		основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;	<b>3.11.5</b>
		порядок страхования и его виды;	<b>3.11.6</b>
		правила личной финансовой безопасности;	<b>3.11.7</b>



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>84</b>
Всего учебных занятий	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа(проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	12
Практическая подготовка	34
Консультации	2
Промежуточная аттестация	6
<b>Форма промежуточной аттестация - экзамен</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета ОП 04. Организация обслуживания.

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним.</b>		<b>4</b>		
<i><b>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним.</b></i>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		ОК 01 – ОК 11
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.</li> <li>- Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания.</li> <li>- 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.</li> <li>- Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.</li> </ul>			
	<b>Практическое занятие № 1</b>	2	2	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией.</li> </ul>			
<b>Раздел 2. Торговые помещения организаций питания.</b>		<b>8</b>		
<i><b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания.</b></i>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		ОК 01 – ОК 11
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Торговые помещения, виды, характеристика, назначение.</li> <li>- Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.</li> <li>- Интерьер помещений организации питания.</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сервизная, назначение, оснащение.</li> <li>- Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение.</li> <li>- Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение,</li> </ul>	2		ОК 01 – ОК 11

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.			
	<b>Практическое занятие № 2</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.</li> <li>- Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия.</li> </ul>	2	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение и оформление индивидуального задания по теме «Торговые помещения, виды оборудования, мебель для организации процесса обслуживания».</li> </ul>	2		
<b>Раздел 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>		<b>14</b>		
<i>Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье.</i>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды.</li> <li>- Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.</li> <li>- Порядок получения и подготовка посуды, приборов.</li> </ul>	2		ОК 01 – ОК 11
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла.</li> <li>- Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.</li> <li>- Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.</li> <li>- Правила работы с подносом.</li> </ul>	2		ОК 01 – ОК 11
	<b>Практическая работа № 3</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.</li> </ul>	2	2	

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	<b>Практическая работа № 4</b>	2	2	
	- Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания.			
	<b>Практическая работа № 5</b>	2	2	
	- Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.			
	<b>Практическая работа № 6</b>	2	2	
	- Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом.			
<b>Самостоятельная работа</b>	2			
- Самостоятельное изучение материала по теме «Барное стекло. - Классические формы и размеры хрустальной и стеклянной посуды». - «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) и столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента посуды».				
<b>Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 4.</b> <i>Информационное обеспечение процесса обслуживания.</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	- Средства информации. Назначение и принципы составления меню. - Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.			
	<b>Практическая работа № 7</b>	2	2	
- Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания.				
<b>Раздел 5. Этапы организации обслуживания</b>		<b>8</b>		
<b>Тема 5. Этапы организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	- Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка			

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
<i>обслуживания.</i>	стола и замена использованной посуды и приборов. - Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. - Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. - Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.			
	<b>Практическая работа № 8</b>			
	- Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	2	
	<b>Практическая работа № 9</b>	2	2	
	- Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.			
	<b>Самостоятельная работа</b> - Самостоятельное изучение материала по теме «Функциональные зоны. Помещения для потребителей»	2		
<b>Раздел 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	- Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	2		
	- Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	2		
	<b>Практическая работа № 10</b>	2	2	
- Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.				

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	<b>Практическая работа № 11</b>	2	2	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча.</li> <li>- Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.</li> </ul>			
	<b>Практическая работа № 12</b>	2	2	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.</li> <li>- Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.</li> </ul>			
	<b>Самостоятельная работа</b>	2		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение вариантов сервировки праздничного стола «Мореходная», «Восточная», «Романтический ужин».</li> <li>- Подготовка сообщения по теме «Стандарты обслуживания в ресторане».</li> </ul>				
<b>Раздел 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>		<b>12</b>		
<i>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.</li> <li>- Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.</li> <li>- Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий.</li> <li>- Правила этикета и нормы поведения за столом.</li> <li>- Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.</li> </ul>	2		

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	- Расчет с потребителями.			
	<b>Практическая работа № 13</b>	2	2	
	- Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.			
	<b>Практическая работа № 14</b>	2	2	
	- Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.			
	<b>Практическая работа № 15</b>	2	2	
	- Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. - Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей.			
	<b>Самостоятельная работа</b>	2		
	- Самостоятельное изучение материала и подготовка рефератов по теме: «Характеристика современных форм расчета POS-терминала, по карточкам.			
<b>Раздел 8. Обслуживание приемов и банкетов.</b>		<b>8</b>		
<i>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов.</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	- Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. - Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.			

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.</li> <li>- Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания.</li> <li>- Прием-фуршет. Прием-коктейль. Банкет-чай.</li> <li>- Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.</li> </ul>	2		
	<b>Практическая работа № 16</b>	2	2	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах.</li> <li>- Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах.</li> </ul>			
	<b>Самостоятельная работа</b>	2		
	- Оформление презентации по теме: «Виды банкетов и приемов»			
<b>Раздел 9. Специальные формы обслуживания.</b>		<b>6</b>		
<i>Тема 9. Специальные формы обслуживания.</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс.</li> <li>- Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.</li> <li>- Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий.</li> <li>- Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.</li> <li>- Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.</li> <li>- Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.</li> </ul>	2		
	<b>Практическое занятие №17</b>	2	2	
	- Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола,			



Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
	фондю.			
<b>Консультация</b>		<b>2</b>		
<b>Экзамен по учебной дисциплине</b>		<b>6</b>		
<b>Всего</b>		<b>84</b>	<b>34</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**3.1. Для реализации программы учебного предмета должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ «ЧГКИПиТ» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1 Печатные издания:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2018. – 544 с.

12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

### **3.2.2 Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### **3.2.3 Дополнительные источники:**

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <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 скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>- 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> <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> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</li> <li>- Не менее 75% правильных ответов.</li> <li>- Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Текущий контроль при проведении: <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> </li> <li>- Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: письменных/ устных ответов.</li> </ul>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <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;</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, 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>- обслуживания 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 разными способами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</li> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- Точность оценки, самооценки выполнения.</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</li> </ul>

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <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;</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> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>		