

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Отделение Общественного питания

**Рассмотрено**  
на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1  
от 31 августа 2020 г.

**Утверждено**  
Директор  
Лаптева Е.Г.  
31 августа 2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «Организация обслуживания»**

по специальности 43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело»

Астрахань, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального учебного цикла ОП.04 «Организация обслуживания» на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, входящей в укрупненную группу 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональной образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчик:

Юсупов Р.Р. – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «Организация обслуживания»</b>	<b>4</b>
1.1	Область применения программы	4
1.2	Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3	Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины	5
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2	Содержание учебной дисциплины	7
2.3	Тематическое планирование	10
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>
3.1	Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины	17
3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины	17
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
4.1	Показатели, методы контроля и оценки результатов освоения учебного предмета	19
4.2	Технологическая карта распределения рейтинговых баллов	23

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «Организация обслуживания».**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Программа учитывает возможность реализации учебного материала в формате обучения с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (ДОТ и ЭО).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по профессии: «Повар, кондитер» при наличии основного общего образования.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания» осваивается на 2 и 3 курсе в течение 4 и 5 семестров и является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Учебная дисциплина встраивается в структуру ОПОП как с точки зрения преемственности содержания, так и с точки зрения непрерывности процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающегося. Данная учебная дисциплина формирует основу для последующего освоения дисциплин и профессиональных модулей: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций питания», а также профессиональных модулей ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛРВ	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	– Выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию – Встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню	– Виды, типы и классы организаций общественного питания – Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 1.1 – ПК 1.4 ПК 2.1 – ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6	– Приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания	– Правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов – Приемы складывания салфеток
ЛРВ8 ЛРВ9 ЛРВ10 ЛРВ13 ЛРВ15	– Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа – Подачи блюд и напитков разными способами – Предоставлять счет и производить расчет с потребителями – Складывать салфетки разными способами – Соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков – Разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения – Заменять использованную посуду и приборы	– Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – Ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды, приборов, стекла – Сервировка столов, современные направления сервировки – Приветствие и размещение гостей за столом – Правила и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – Способы подачи блюд – Очередность и техники подачи блюд и напитков – Правила сочетаемости напитков и блюд – Требования к качеству, температура подачи блюд и напитков – Способы замены использованной посуды и приборов – Информационное обеспечение услуг общественного питания – Правила составления и оформления меню

## 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 учебной дисциплины</b>	64
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	56
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	28
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>

## 2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Используемые современные образовательные технологии
1	2	3	4
<b>Семестр 4.</b>			
<b>Раздел 1. «Организация процесса обслуживания на предприятиях общественного питания»</b>			
<b>Тема 1.1.</b> «Услуги общественного питания и требования к ним»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	2	Проблемные лекции
	2. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.	2	Проблемные лекции
	3. Услуги общественного питания. Общие требования.	2	Проблемные лекции
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	Групповая работа
	2. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	Групповая работа
<b>Тема 1.2.</b> «Торговые помещения организаций питания»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2	Проблемные лекции
	2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.	2	Проблемные лекции
	3. Интерьер помещений организации питания	2	Проблемные лекции
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1. Интерьер помещений организации питания	2	Домашняя работа
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
1. Изучение правил размещения посуды,	2	Групповая работа	

	столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.		
	2. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	Групповая работа
<b>Тема 1.3.</b> «Столовая посуда, приборы, столовое белье»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды	2	Проблемные лекции
	2. Характеристика столовых приборов.	2	Проблемные лекции
	3. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	2	Проблемные лекции
	4. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2	Проблемные лекции
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	Групповая работа
	2. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	Групповая работа
<b>Итого за 4 семестр</b>		<b>34</b>	
<b>Семестр 5</b>			
<b>Тема 1.4.</b> «Этапы организации обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.	2	Проблемные лекции
	2. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа	2	Проблемные лекции



<b>Тема 1.5.</b> «Организация процесса обслуживания в зале»	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	1. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет	2	Групповая работа
	2. Подготовка торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	Групповая работа
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Общие правила сервировки стола. Виды и формы складывания салфеток	2	Проблемные лекции
	2. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков	2	Проблемные лекции
<b>Тема 1.6.</b> «Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский.	2	Проблемные лекции
	2. Виды приемов и банкетов	2	Проблемные лекции
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1. Правила сервировки стола	2	Домашняя работа
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Приемы складывания салфеток. Отработка приемов сервировки стола	2	Групповая работа
	2. Приемы сервировки стола и правил подачи блюд. Правила этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	Групповая работа
	3. Приемы обслуживания на банкетах, приемах	2	Групповая работа
	4. Приемы обслуживания по типу конференций, шведского стола, фондю, фуршета	2	Групповая работа
<b>Консультации</b>	<b>2</b>		
<b>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>		

<b>Итого за 5 семестр</b>	<b>30</b>	
<b>Итого за уч.год</b>	<b>64</b>	

### 2.3. Тематическое планирование

№ п/п	Название разделов и тем	Количество часов								Результаты освоения (коды личностных результатов программы воспитания, общих и профессиональных компетенций, формированию которых способствует элемент программы)	Формы текущего и рубежного контроля успеваемости / форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Контактная работа						Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иное	Курсовые работы, юферсы	Иное		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>4 семестр</b>											
	<b>Раздел 1</b> «Организация процесса обслуживания на предприятиях общественного питания»	<b>64</b>	32	24	-	2	-	-	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 1.1 – ПК 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6, ПК 5.1 – ПК 5.6	
	<b>Тема 1.1</b> «Услуги общественного питания и требования к ним»	<b>10</b>	6	4	-	-	-	-	-	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	

2.	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
3.	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
4.	Услуги общественного питания. Общие требования.	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	Устный опрос
5.	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2		2						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
6.	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2		2						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
7.	<b>Тема 1.2</b> «Торговые помещения организаций питания»	12	6	4					2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
8.	Торговые помещения организаций питания. Виды, характеристика, назначение	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	Устный опрос, тестирование
9.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1	

	торговых помещений.									– 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
10.	Интерьер помещений организации питания	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
11.	Интерьер помещений организации питания	2						2		ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	Самостоятельная работа
12.	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной	2		2						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
13.	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2		2						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
14.	<b>Тема 1.3</b> «Столовая посуда, приборы, столовое белье»	12	8	4						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
15.	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
16.	Характеристика столовых приборов.	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	Устный опрос

17.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
18.	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
19.	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2		2						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
20.	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2		2						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
<b>Завершение 4 семестра</b>											
<b>5 семестр</b>											
	<b>Тема 1.4</b> «Этапы организации обслуживания»	8	4	4						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	Устный опрос
21.	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
22.	Понятие культуры обслуживания, соблюдения	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1	

	протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа									– 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
23.	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет	2		2						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
24.	Подготовка торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2		2						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
25.	<b>Тема 1.5</b> «Организация процесса обслуживания в зале»	4	4							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 1.1 – ПК 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6, ПК 5.1 – ПК 5.6	Устный опрос
26.	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 1.1 – ПК 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6, ПК 5.1 – ПК 5.6	
27.	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 1.1 – ПК 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6, ПК 5.1 – ПК 5.6	
28.	<b>Тема 1.6</b> «Правила подачи кулинарной, кондитерской	14	4	8					2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1	Устный опрос

	продукции, напитков. Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания»									– 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
29.	Основные методы подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский.	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
30.	Виды приемов и банкетов	2	2							ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
31.	Правила сервировки стола	2						2		ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	Самостоятельная работа
32.	Приемы складывания салфеток. Приемы сервировки стола	2		2						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
33.	Специальные формы обслуживания. Критерии и показатели качества обслуживания	2		2						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	Тестирование
34.	Приемы обслуживания на банкетах, приемах	2		2						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	Устный опрос
35.	Приемы обслуживания по типу конференций, шведского стола, фондю, фуршета	2		2						ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	

36.	Консультация					2				ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
37.	Дифференцированный зачёт	2								ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 – ОК 10, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.7, ПК 4.1 – ПК 4.6	
	<b>Завершение 2 семестра</b>										
	<b>Итого за год</b>	64	32	24		2			4		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **«Организация обслуживания»**.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя.
- рабочие места для студентов,

##### **Технические средства обучения:**

– компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся с возможностью подключения к Internet;

- мультимедийный проектор;
- экран;
- комплект обучающих видеофильмов;
- другое.

#### 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

##### 3.2.1. Учебно-методическое обеспечение

###### а) Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) «О защите прав потребителей» // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/) (дата обращения: 06.04.2021).

2. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_165477/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/)

3. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

4. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

5. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

6. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

7. СанПин 2,3,2, 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями от 28 апреля 2010г.).

8. СанПин 2,3,2, 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

9. СП 2,2,2, 1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

###### б) Основная литература:

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования /

Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476196> (дата обращения: 06.12.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 06.12.2021).

3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 08.12.2021).

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471775> (дата обращения: 08.12.2021).

в) Дополнительная литература:

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475292> (дата обращения: 10.12.2021).

### 3.2.2. Информационные технологии

- использование возможностей сети Интернет в процессе практики (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, отчетов и т.д.);
- использование электронных учебников из электронной библиотеки ЭБС «Юрайт» справочной системы «Консультант Плюс», как источников информации;
- использование средств электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, презентаций и т.д.);
- использование систем управления обучением Moodle

### 3.2.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционные системы: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows 10
2. Офисный пакет приложений: Microsoft Office
3. Виртуальные тренажеры: «Химия. Тренажеры. Виртуальная лаборатория»

mmlab.ru

При необходимости рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для обучения с применением дистанционных образовательных технологий. Для этого требуется заявление обучающегося (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

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

##### 4.1 Показатели, формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, контрольных и самостоятельных проверочных работ и др.

Результаты	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Результаты обучения:</b>		
<b>Знания:</b>		
1. Виды, типы и классы организаций общественного питания	Знание студента о видах, типах и классах организаций общественного питания	Аудиторная работа
2. Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Знание особенностей типов, классов и характеристик по для правильной подготовки залов	Аудиторная работа
3. Правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов	Правильная техника накрытия столов скатертями, знание приёмов полировки посуды и приборов	Аудиторная работа
4. Приемы складывания салфеток	Знание основных приемов складывания салфеток	Аудиторная работа
5. Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	Знание правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	Аудиторная работа
6. Ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды, приборов, стекла	Знание ассортимента, назначения и характеристики столовой посуды, приборов, стекла организаций обслуживания	Аудиторная работа
7. Сервировка столов, современные направления сервировки	Знание методов сервировки столов различными способами	Аудиторная работа
8. Приветствие и размещение гостей за столом	Знание правил приветствия гостей, с последующим размещением их в	Аудиторная работа

	зале	
9. Правила и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	Знание правил и техник подачи напитков разнообразного ассортимента	Аудиторная работа
10. Способы подачи блюд	Знание правил и способов подачи блюд разнообразного ассортимента	Аудиторная работа
11. Очередность и техники подачи блюд и напитков	Понимание важности очередности подачи блюд и напитков	Аудиторная работа
12. Правила сочетаемости напитков и блюд	Знание правил сочетаемости блюд и напитков	Аудиторная работа
13. Требования к качеству, температура подачи блюд и напитков	Знание требований к качеству, температуры подачи блюд и напитков	Аудиторная работа
14. Способы замены использованной посуды и приборов	Применение техники замены использованной посуды и приборов на чистые	Аудиторная работа
15. Информационное обеспечение услуг общественного питания	Знание информационного обеспечения организаций общественного питания	Аудиторная работа
16. Правила составления и оформления меню	Понимание правил и последовательности составления и оформления меню	Аудиторная работа
<b>Умения:</b>		
1. Выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию	Демонстрация навыков подготовки залов, инвентаря, посуды к обслуживанию организаций общественного питания различных типов и классов	Индивидуальная работа/групповая работа
2. Встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню	Оперативность действий при встрече, приветствие, размещение гостей. Применение правил подачи меню	Индивидуальная работа/групповая работа

3. Приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания	Освоение методов приёма, оформления и выполнения заказа	Индивидуальная работа/групповая работа
4. Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа	Своевременно рекомендовать блюда и напитки в правильном порядке подачи	Индивидуальная работа/групповая работа
5. Поддачи блюд и напитков разными способами	Применение способов подачи блюд на практики	Индивидуальная работа/групповая работа
6. Предоставлять счет и производить расчет с потребителями	Производить быстрый и точный расчёт с потребителей	Индивидуальная работа/групповая работа
7. Складывать салфетки разными способами	Демонстрация умений складывания салфеток различными способами	Индивидуальная работа/групповая работа
8. Соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков	Соблюдение очередности и техники подачи блюд и напитков на практики	Индивидуальная работа/групповая работа
9. Разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения	Освоение правил разработки меню, применение на практики	Индивидуальная работа/групповая работа
10. Заменять использованную посуду и приборы	Своевременно заменить использованную посуду и приборы на чистые	Индивидуальная работа/групповая работа
<b>Личностные результаты воспитания:</b>		
<b>ЛРв8</b> Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Освоение способов подачи блюд (русский, французский, английский, европейский) национальных кухонь мира, в том числе региональных	Экспертная оценка преподавателем способов подачи блюд национальных кухонь мира, в том числе региональных
<b>ЛРв9</b> Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	Осознанность влияние продуктов питания на здоровье человека, внедрение диетических продуктов в меню	Экспертная оценка преподавателем составленного меню с заменой продуктов питания на более диетические

<p><b>ЛРв13</b> Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации.</p>	<p>Активное взаимодействие на занятиях с учащимися и преподавателем, стремление стать лидером группы</p>	<p>Экспертная оценка преподавателем группового взаимодействия обучающихся</p>
<p><b>ЛРв15</b> Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>Готовность к саморазвитию в области освоения специальности «Поварское и кондитерское дело»</p>	<p>Экспертная оценка преподавателем технологического процесса работы группы</p>

#### 4.2 Технологическая карта распределения рейтинговых баллов

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
по учебной дисциплине ОП.04 «Организация обслуживания»  
за 4 -5 семестры 2021/2022 уч. года

Раздел (тема) / Вид контроля	Вид работы	Период выполнения	Количество баллов за выполнение одного вида работы	Максимальная сумма по виду работы	Максимальная сумма баллов по разделу (теме)
<b>Семестр 4.</b>					<b>30</b>
<b>Раздел 1 «Организация процесса обслуживания на предприятиях общественного питания»</b>					
Услуги общественного питания. Общие требования	Устный опрос №1		0-2	0-2	2
Торговые помещения организаций питания	Устный опрос № 2		0-2	0-2	2
	Тестирование № 1		20	20	20
Характеристика столовых приборов	Устный опрос № 3		0-3	0-3	3
Информационное обеспечение процесса обслуживания	Устный опрос № 4		0-3	0-3	3
<b>Семестр 5</b>					<b>70</b>
Этапы организации обслуживания	Устный опрос № 5		0-2	0-2	2
Организация процесса обслуживания в зале	Устный опрос № 6		0-2	0-2	2
Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Устный опрос № 7		0-3	0-3	3
Специальные формы обслуживания. Критерии и показатели качества обслуживания	Тестирование №2		20	20	20
Приемы обслуживания на банкетах, приемах	Устный опрос № 8		<b>0-3</b>	<b>0-3</b>	<b>3</b>

<b>Личностное отношение к процессу обучения</b>	Посещаемость (отсутствие пропусков без уважительной причины, своевременная отработка пропущенных занятий по уважительной причине, отсутствие опозданий)		4	4	<b>10</b>
	Своевременность выполнения заданий		3	3	
	Активность на занятиях		3	3	
<b>Промежуточный контроль</b>	Дифференцированный зачет				<b>30</b>
<b>ИТОГ (максимальное количество баллов за дисциплину (по итогам всех семестров его освоения))</b>					<b>100</b>