

 Астраханский технологический техникум	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

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «Организация обслуживания»	4
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
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2	Содержание учебной дисциплины	7
2.3	Тематическое планирование	10
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
3.1	Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины	17
3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины	17
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	56
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	28
Консультации	2
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт	2

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
Семестр 4.			
Раздел 1. «Организация процесса обслуживания на предприятиях общественного питания»			
Тема 1.1. «Услуги общественного питания и требования к ним»	Содержание учебного материала	6	
	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
	Практические занятия	4	
	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
	Тема 1.2. «Торговые помещения организаций питания»	Содержание учебного материала	6
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
Самостоятельная работа		2	
1. Интерьер помещений организации питания		2	Домашняя работа
Практические занятия		4	
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
Тема 1.3. «Столовая посуда, приборы, столовое белье»	Содержание учебного материала	8	
	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
	Практические занятия	4	
	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
Итого за 4 семестр		34	
Семестр 5			
Тема 1.4. «Этапы организации обслуживания»	Содержание учебного материала	4	
	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

Тема 1.5. «Организация процесса обслуживания в зале»	Практические работы	4	
	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
	Содержание учебного материала	4	
	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
Тема 1.6. «Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания»	Содержание учебного материала	4	
	1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский.	2	Проблемные лекции
	2. Виды приемов и банкетов	2	Проблемные лекции
	Самостоятельная работа	2	
	1. Правила сервировки стола	2	Домашняя работа
	Практические занятия	8	
	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
Консультации	2		
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет	2		

Итого за 5 семестр	30	
Итого за уч.год	64	

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
4 семестр											
	Раздел 1 «Организация процесса обслуживания на предприятиях общественного питания»	64	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	
	Тема 1.1 «Услуги общественного питания и требования к ним»	10	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.	Тема 1.2 «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.	Тема 1.3 «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	
Завершение 4 семестра											
5 семестр											
	Тема 1.4 «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.	Тема 1.5 «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.	Тема 1.6 «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	
	Завершение 2 семестра										
	Итого за год	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/ (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/

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 сценки 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
Результаты обучения:		
Знания:		
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
Умения:		
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
Личностные результаты воспитания:		
ЛРв8 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
ЛРв9 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>ЛРв13 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>ЛРв15 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)
Семестр 4.					30
Раздел 1 «Организация процесса обслуживания на предприятиях общественного питания»					
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
Семестр 5					70
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		0-3	0-3	3

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