

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Керченский технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «КТТ»
М.Е.Тимохов
« 27 » _____ 2022г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 № 1565, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Шмелева И.А., преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании ЦМК

Протокол № 1 от 29.08 2021 г.

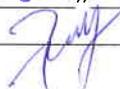
Председатель цикловой методической
комиссии _____



Программа рекомендована к утверждению на заседании
Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

Председатель МС _____



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 Организация обслуживания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Миэюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели дисциплины:

– обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;

- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типами классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|---|--|--|---|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки</p> |
| | <p>ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результаты последствия своих действий (самостоятельно или с помощью помощника).</p> | <p>результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное или личностное развитие.</p> | <p>Использование актуальной нормативно- правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p> | <p>Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной Деятельности</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять Документы | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданскую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности | Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p> | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| <p>ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3, 6.4</p> | <p>Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции</p> | <p>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом</p> | <p>-техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | <p>потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции; - организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции; - вести учет реализованной горячей кулинарной прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе | <p>отпуска на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -температура подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;- правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции; -правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;; -правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном техника общения, ориентированная на потребителя |
|--|--|---|---|

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»:

| Код | Наименование личностных компетенций |
|-------|--|
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | 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 |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| ЛР 14 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства |

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **66 часов**

В том числе:

В форме практической подготовки- 24 часов;

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем **64 часов**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Учебная нагрузка обучающихся (всего) | 66 |
| вт.ч. в форме практической подготовки | - |
| Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего) | 64 |
| В том числе: | |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 24 |
| контрольные работы | - |
| курсовые работы (проект) | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|--|-----------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания. | Содержание учебного материала Классификация услуг общественного питания, методы и формы обслуживания. Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания. Тематика практических занятий ПЗ №1 Процессы обслуживания в организациях питания. | 3 2 1 2 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 |
| Тема 2. Торговые помещения организаций питания. | Содержание учебного материала Характеристика торговых помещений, их оснащение виды, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. | 2 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 |
| Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье. | Содержание учебного материала Виды, ассортимент, назначение столовой посуды и приборов. Виды, ассортимент и назначение столового белья. Правила хранения и учета материальных ценностей. | 2 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 |
| | Тематика практических занятий | 12 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР4,8,10,14 |
| | ПЗ №2 Назначение столовой посуды, приборов, столового белья. | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР4,8,10,14 |
| | ПЗ №3 Основные столовые приборы, вспомогательные столовые приборы, виды посуды для вторых блюд | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР4,8,10,14 |
| | ПЗ №4 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР4,8,10,14 |
| | ПЗ №5 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР4,8,10,14 |
| | ПЗ №6 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР4,8,10,14 |
| | ПЗ №7 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов. | 2 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР4,8,10,14 |

| | | | |
|--|--|-----------------------------------|---|
| | | | |
| <p>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.</p> | <p>Содержание учебного материала Виды меню. Назначение и принципы составления меню Требования к оформлению. Карты вин, коктейлей ресторана.</p> | <p>2 2</p> | <p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 ПК 6.1</p> |
| <p>Тема 5. Этапы организации обслуживания.</p> | <p>Тематика практических работ ПЗ №8 Оформление меню и карты вин.</p> <p>Содержание учебного материала Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей. Культура обслуживания и протокол взаимодействия с гостем. Правила приема, оформления и передачи заказа на производство. Работа сомелье и правила декантации вин.</p> | <p>2 3 1 2</p> | <p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14</p> |
| <p>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале.</p> | <p>Тематика лабораторных работ ПЗ №9 Организация обслуживания.</p> <p>Содержание учебного материала Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила и характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Виды и формы складывания салфеток. Оформление стола цветами. Правила подачи продукции сервис-бара.</p> | <p>3 3 4 2 2</p> | <p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14</p> |
| <p>Тема 7. Последовательность и правила подачи кулинарной</p> | <p>Тематика практических работ ПЗ №10 Процесс обслуживания в зале.</p> <p>Содержание учебного материала Основные методы подачи блюд в ресторане. Правила работы с подносом. Правила фламбирования и транширования блюд в присутствии гостя. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок.</p> | <p>3 3 10 1 2</p> | <p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <i>кондитерской продукции, напитков.</i> | Последовательность, правила и способы подачи горячих закусок. Правила и способы подачи супов. | 2 | ЛР 4,8,10,14 |
| | Последовательность и правила подачи горячих блюд. Правила и способы подачи горячих и холодных сладких блюд. | 2 | |
| | Правила и способы подачи холодных напитков и кондитерских изделий. | 1 | |
| | Правила этикета и нормы поведения за столом. Правила расчета с потребителями. Правила и техника уборки использованной посуды. | 2 | |
| | Тематика практических работ | 2 | ОК 1-7, 9, 10, |
| | ПЗ №11 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. | 2 | ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 |
| | Тема 8. | 5 | ОК 1-7, 9, 10, |
| | Обслуживание приемов и банкетов. | 1 | ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, |
| | | 1 | ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 |
| | | 1 | |
| Тема 9. Специальные формы обслуживания. | Прием «Фуршет». Прием «Коктейль». | 1 | |
| | Банкет-чай. Банкеты и приемы с использованием смешанной формы обслуживания. | 1 | |
| | Содержание учебного материала | 8 | ОК 1-7, 9, 10, |
| | Услуги по организации питания и обслуживанию участников семинаров. Организация туристского обслуживания. | 2 | ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, |
| | Организация обслуживания по типу шведского стола. Особенности и подачи блюд фондю. Обслуживание в гостиницах. | 2 | ПК 6.3 ЛР 4,8,10,14 |
| | Особенности обслуживания пассажиров. Подача закусок, блюд и напитков в VIP-зале. | 1 | |
| | Услуги по организации и обслуживанию тематических мероприятий. Кейтеринг. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. | 2 | |
| | Дифференцированный зачет | 2 | |
| Промежуточная аттестация | | | |
| Всего: | 66 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины 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, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Дополнительные источники:

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.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 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.
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. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
14. Лотушкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждения СПО/ Г.Г. Лотушкина, Ж.С. Анохина- 2 е издание, стер.- М: издательский центр «Академия», 2017.- 240с.

15. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

16. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г.С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1>

17. 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», 2015. – 432 с.

18. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

19. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания // Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

2. 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).

3. 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).

4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г. 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.).

12. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026