

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от 09.06.2023 № 203 -пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 Организация обслуживания
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

Одобрено
на заседании цикловой комиссии
сервисных дисциплин

Разработана на основе ФГОС по
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело, утвержденного
приказом Минобрнауки РФ от
9 декабря 2016 г. N 1565,
примерной основной образовательной
программы по специальности

Зам. директора по УМР
И.В. Ерохина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 Организация обслуживания

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, **применять стандарты антикоррупционного поведения.**

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 1.1 - 1.4

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 - 2.8

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 - 3.7

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 - 4.6

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 - 5.6

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1-6.4

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none">- 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;	<ul style="list-style-type: none">- виды, типы и классы организаций общественного питания;- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом- организации общественного питания;- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;- приемы складывания салфеток;- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;- ассортимент, назначение,

<ul style="list-style-type: none"> – 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 торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания; – осуществлять подачу блюд и 	<p>характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 торговое-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.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>напитков гостям различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли. 	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Умения: определять задачи для 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>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

ОК 05	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p>Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Умения: 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: 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>
ОК 11	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

<p>ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4.</p>	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; - принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; - подавать блюда и напитки разными способами; - рассчитываться с потребителями; - обслуживать 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; - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, - принимать решение о составе меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; -прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа - ; -
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>кухни, сезона и концепции ресторана;</p> <ul style="list-style-type: none"> - предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции; - подбирать оптимальное соотношение блюд в меню; - обеспечивать соответствие ресторанным меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли; - ограничивать число конкурирующих позиций в меню; - предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; - рассчитывать цены блюд в программе EXCEL; составлять понятные и привлекательные описания блюд; - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; - представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам; <p>выбирать формы и методы презентации меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях; - общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства; - проводить опросы, анкетирование потребителей о качестве продукции производства; <p>принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Знания

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимента,
- 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;
- актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;
- классификация организаций питания;
- стиль ресторанного меню;
- взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
- роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню
- названия основных продуктов и блюд в различных странах;
- ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
- основные типы меню, применяемые в настоящее время;
- принципы разработки ресторанного меню;
- важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню;
- сезонность кухни и ресторанное меню;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;
- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
- рекомендации по оформлению меню и формат меню;
- рекомендации по оформлению меню и формат меню;
- правила проведения расчетов в программе EXCEL;

	<ul style="list-style-type: none"> - понятие бригады/команды; - виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - методы эффективного планирования работы бригады/команды; - важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования; - важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы; - важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды; - методы эффективной организации работы бригады/команды; - важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы; - способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; - способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; - отраслевые стандарты; - правила внутреннего трудового распорядка ресторана; - правила межличностного общения с потребителями; - методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей; - правила поведения в конфликтных ситуациях; - контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 76 часов, в том числе:

занятий во взаимодействии с педагогом 74 часа;

промежуточная аттестация – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	76
занятий во взаимодействии с педагогом	74
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	40
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<i>2 курс, 4 семестр</i>				
Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию				
Тема 1.1. Материально – техническая и информационная база обслуживания	Содержание учебного материала:	2	2	<i>ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	1 Услуги общественного питания и требования к ним Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Классификация предприятий общественного питания. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Прогрессивные технологии обслуживания Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.	2	2	<i>ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	2 Виды помещений предприятий общественного питания. Помещения для потребителей, производственные помещения, помещения для приёма и хранения продуктов, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, техническая группа помещений характеристика, назначение. <i>Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Интерьер помещений организации питания. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг</i>	2	2	<i>ОК 01-07,9,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	3 Торговые помещения организации питания. <i>Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Сервизная назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервиз – бар (буфет), раздаточная, помещение для нарезки хлеба их назначение, оснащение.</i>	2	2	<i>ОК 01-07,9,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>
	4 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей: процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность и качество услуг. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.	2	2	<i>ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</i>

5	Практическое занятие. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Ознакомление с основными типами предприятий общественного питания. Определение вида, типа и класса организаций общественного питания заполнение таблицы. <i>Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией</i>	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
6	Материально техническая база обслуживания. Оборудование обеденного и банкетного залов. Задачи, значение и основные направления развития материально – технической базы предприятий общественного питания. Столы, кресла, стулья, столы для официантов, серванты. Характеристика, требования. Назначение. Сервировочные тележки и столы. Современные требования к мебели, нормы оснащения. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды, приборов, столового белья. Фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, пластмассовая и керамическая посуда назначение, характеристика, применение. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
7	Практическое занятие. Хранение и учёт посуды, приборов, белья. Подбор вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Правила проведения расчетов в программе EXCEL. <i>Ознакомление с правилами размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Взаимосвязь производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия.</i> Ознакомление с организацией хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Расчёт необходимого количества посуды, белья. Решение производственных задач.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
8	Порядок расчета и обслуживание потребителя. Организация рабочего места контролера-кассира. Подготовка кассовой машины к работе. Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств. Способы расчета с покупателями: наличный и безналичный расчет с покупателями. Заключительные операции при работе за ККТ. Реквизиты чека. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги. Неисправности контрольно-кассовых машин. Способы денежных расчетов. Правила расчетов и обслуживания покупателей. Товарный чек.	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
9	Практические занятия. Эксплуатация контрольно – кассовых машин. Эксплуатация контрольно – кассовых машин, программное обеспечение R-Keerex, терминал безналичный оплаты. Требования к контрольно-кассовым машинам. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах. Расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
10	Практическое занятие. Весозмерительное оборудование. Ознакомление с назначением, классификацией, основными требованиями к ним, устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки клеймения весов, правилами взвешивания. Взвешивание различных продуктов.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11

Раздел 2. Информационное обеспечение процесса обслуживания				
Тема 2.1. Виды меню.	<p>11 Средства информации. Назначение и правила составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Правила оформления меню и карты вин</p> <p>12 Практическое занятие. Оформление меню и карты вин. Разработка и оформление различных видов меню, в том числе план-меню структурного подразделения. Прогнозирование восприятия рынком меню, подбор разнообразных блюд с учетом единой композиции, оптимального соотношения разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Обеспечение соответствия ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничить число конкурирующих позиций в меню. Оценка конкурентоспособности набора блюд в меню с учетом типа организации питания.</p>	2	2	<p>ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3, 6.4. ЛР 2,3,11</p> <p>ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3 ЛР 2,3,11</p>
Раздел 3. Обслуживание потребителей организаций общественного питания				
Тема 3.1. Подготовка зала и персонала к обслуживанию.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>13 Подготовка зала к обслуживанию. Подготовка зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Уборка зала, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, общие правила сервировки стола, личная подготовка официантов к работе. Способы расстановки мебели в торговом зале. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, стекла, приборов к работе. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов, современные направления. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.</p> <p>14 Практическое занятие. Выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организации общественного питания к обслуживанию. Технологический процесс подготовки предприятий к обслуживанию потребителей. Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, накрытие столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов. Ознакомление с видами, формами и приемами складывания салфеток. Складывание салфеток разными способами. Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме.</p> <p>15 Требования к официанту, бармену. Требования предъявляемые к персоналу, должностные инструкции. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию.</p>	2	2	<p>ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.6 ПК 6.3 ЛР 2,3,11</p> <p>ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</p> <p>ОК 01-07,09,10 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1, ПК 6.3 ЛР 2,3,11</p>

Тема 3.2. Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание учебного материала:		2		ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	16	Организация обслуживания потребителей в зале. Основные элементы обслуживания. Встреча, приветствие и размещение гостей за столом, подача меню. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи			
	17	Правила и техника подачи напитков. <i>Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</i> Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание			
	18	Практическое занятие. Техника откупоривания бутылок, разлива основных напитков. Откупоривание бутылок, разлив напитков.			
	19	Практическое занятие. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей Методы и техника приготовления, правила оформления и отпуска смешанных, горячих напитков и коктейлей. Какао, горячий шоколад, чай, кофе. Коктейли на основе чая, кофе.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
Итого: 38 часов В том числе практические занятия – 16 ч.					
<i>3 курс 5 семестр</i>					
Тема 3.2. Организация обслуживания потребителей в зале	1	Правила и способы подачи блюд. Основные методы подачи блюд в ресторане. Общие правила и последовательность подачи блюд. Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное переключивание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. <i>Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.</i> Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	2	Практическое занятие. Комбинированный способ подачи блюд. Выполнение подачи блюд и напитков с соблюдением правил, очередности и техники подачи. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Соблюдение правил работы с подносом.	2	3	
	3	Практическое занятие. Транширование, фламбирование блюд и десертов в присутствии посетителей. Ознакомление с понятием транширование, его сущностью. <i>Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.</i> Выполнение транширования. понятие. Ознакомление с понятием фламбирование. Приготовление фламбе.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

	4	Практическое занятие. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей. Приготовление смешанных, горячих напитков, коктейлей Методы и техника приготовления, правила оформления и отпуска смешанных, горячих напитков и коктейлей. Какао, горячий шоколад, чай, кофе. Коктейли на основе чая, кофе.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	5	Практическое занятие. Подача блюд и закусок в зале VIP <i>Подача блюд, закусок и напитков в зале VIP.</i> Откупоривание бутылок, разлив напитков. Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды. Уборка использованной посуды со стола.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	6	Практическое занятие. Расчёт с потребителями. Расчёт с потребителями. Ознакомление с видами платежей. Наличный и безналичный расчёт. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ. Порядок оформления счетов и расчёта с потребителями. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	7	Правила и техника уборки использованной посуды. Уборка столов и замена использованной посуды, скатертей.	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	8	Практическое занятие. Обслуживание потребителей в зале (Имитационная игра) Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме: подготовка зала, бара, буфета. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. Подача блюд и напитков различными способами. Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Способы уборки и замена использованных тарелок, приборов. Замена использованных тарелок и приборов. Предоставление счёта и расчёт с потребителем. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
Раздел 4. Обслуживание банкетных мероприятий					
Тема 4.1. Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов	Содержание учебного материала:				
	9	Виды банкетов и приёмов. <i>Виды приемов и банкетов, их характеристика. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы</i> Организация приёма заказа на банкет. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантом. Правила, последовательность и техника сервировки столов. Меню банкета. Правила, очередность и техника подачи блюд и напитков.	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
	10	Банкет за столом с полным обслуживанием, с частичным обслуживанием. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания Организация приёма заказа на банкет. <i>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.</i>	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11

11	Практическое занятие. Технология сервировки стола к банкету. Подготовка зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию на массовых банкетных мероприятиях.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
12	Практическое занятие. Технология банкетного обслуживания гостей за столом Подготовка банкетного зала, сервировка столов, встреча и размещение гостей. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом Обслуживание потребителей на массовых банкетных мероприятиях. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
13	Практическое занятие. Банкет – чай. Банкет – коктейль Ознакомление с особенностями Приема коктейль, Банкета-чай. Сервировка столов для банкета – чая. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Обслуживание гостей. Предоставление счёта и произведение расчёта с потребителем. Сервировка столов для банкета – коктейль. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Обслуживание гостей. Предоставление счёта и произведение расчёта с потребителем.	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
14	Практическое занятие. Банкет – фуршет. Банкет по типу «Буфет». Прием-фуршет. Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета. Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами. Ознакомление с особенностями обслуживания. Организация банкета.подача блюд - фондю	2	3	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
15	Комбинированный банкет. Характеристика. Особенности проведения, подготовка зала, сервировка столов. <i>Банкет «Свадьба».</i> <i>Банкет «День рождения».</i> <i>Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей</i>	2	2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ЛР 2,3,11
16	Современные формы обслуживания. Рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания: выездные мероприятия. Организация обслуживания населения в местах массового отдыха. Ускоренные формы обслуживания. Особенности формы обслуживания: пассажиров различных видов транспорта, Шведский стол, русский стол, зал, зал – экспресс, стол – экспресс, бизнес ланч, кофе брейк, воскресный бранч, пикник, барбекю. <i>Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана</i>	2	2	ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3 ЛР 2,3,11

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания № 309:	рабочее место преподавателя рабочее место обучающегося меловая доска
Учебный кабинет организации и технологии обслуживания в барах № 206:	проектор – 1 шт., компьютер – 1 шт., барная стойка – 1 шт., оборудование - 6 шт., наглядные пособия – 10 шт., парты- 15 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания:

Счесленок, Л. Л. Организация обслуживания : учебник для студ. учреждений СПО / Л. Л. Счесленок. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 208 с. – Текст : непосредственный.

Интернет-ресурсы:

"Restoranoff.ru" <info@restoranoff.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1	1,2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Текущий	Устный, письменный опрос, тестирование Выполнение практических работ	Задания для устного и письменного Опроса, тесты Задания для выполнения практических работ	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Тема 2.1	1,2	ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6.3, 6.4.	Текущий	Устный, письменный опрос, тестирование Выполнение практических работ	Задания для устного и письменного Опроса, тесты Задания для выполнения практических работ	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1-3.2	1,2	ОК 01-07,09,10 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	Текущий	Устный, письменный опрос, тестирование Выполнение практических работ	Задания для устного и письменного Опроса, тесты Задания для выполнения практических работ	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4. Тема 4.1	1,2	ОК 01-07,09,10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.5, ПК 6.4	Текущий	Устный, письменный опрос, тестирование Выполнение практических работ	Задания для устного и письменного Опроса, тесты Задания для выполнения практических работ	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 04.	1,2	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1.-6.4.	Промежуточный	Дифференцированный зачет	Задания для дифференцированного зачета	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

- 1 - знания
- 2- умения
- 3 – навыки

Оценка результатов **

- 1) в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом - организации общественного питания; - правила накрытия столов 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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценка письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов выполнения домашнего задания <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

мероприятий и приемов.		
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль: оценка выполнения практических заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

<ul style="list-style-type: none"> – 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. 		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p> <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан;</p> <p>Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;</p> <p>Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>Анкетирование</p> <p>Опрос</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>
ЛР 3	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Индивидуальные беседы</p> <p>Опросы</p> <p>Анкетирования</p> <p>Тестирования различного вида</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>