



Министерство образования и науки Самарской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 10. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2015

ОДОБРЕНО

методической комиссией профцикла
специальности 19.02.10 Технология
производства общественного питания

Председатель МК _____ Л.Н. Громова

Протокол № ____ от _____ 20 ____ г.

Составитель: _____ Ливицкая Л. Н., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: _____ Костенко Н.М, методист ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза: _____ Громова Л.Н, председатель МК

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г.№384.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального образования на основе Федеральных государственных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждёнными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 22июня 2010года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
Приложение 1 - КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	22
Приложение 2 - ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК	30
Приложение 3 - ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ	31
ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	32

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «ТМК», разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области индустрии питания различных форм собственности, при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования.

Рабочая программа составляется для заочной и очной формы обучения

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный цикл

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий;
- выполнять различные виды сервировки и оформление столов;
- составлять и оформлять различные виды меню, прејскуранты, карты вин;
- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;

- оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания.

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

- виды услуг, основные формы и методы обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, посуды, столового белья;
- особенности составления меню, прейскуранта, карт вин;
- виды и правила сервировки стола,
- очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков;
- порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживание потребителей;
- виды приемов и банкетов; специальные формы услуг;
- организацию питания иностранных туристов;
- услуги по организации досуга;
- организацию труда обслуживающего персонала.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК) (Приложение 1):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать общие компетенции (ОК) (Приложение 2):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 105 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 70 часов;
- самостоятельной работы студента 35 часов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	70
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	20
Самостоятельная работа студента	35
Внеаудиторная самостоятельная работа	35
Итоговая аттестация – дифференцированный зачет	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема1 Общая характеристика процесса обслуживания		14	
1.1 Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	Введение. Основные понятия, правила и нормы. Методы и формы обслуживания	2	2
1.2 Классификация предприятий общественного питания	Классификация предприятий общественного питания по различным признакам: характеру производства, ассортименту продукции и оказываемых услуг, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания.	2	2
1.3 Характеристика типов предприятий общественного питания	Основные типы и классы предприятий. Определение, отличительные признаки, характеристика типов, требования.	2	2
1.4 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	Принципы размещения предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий, факторы, влияющие на размещение предприятий.	2	2
	Практические занятия 1. Классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ	2	
Самостоятельная работа: Провести анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составить примерную схему размещения предприятий.		4	

Тема 2 Производственные помещения предприятий общественного питания		8	
2.1. Характеристика технологического процесса на ПОП	Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания	2	
2.2. Классификация цехов предприятий общественного питания	Классификация цехов предприятий общественного питания. Характеристика назначение цехов, оборудование механическое и немеханическое. Оснащение заготовочных, доготовочных и специализированных цехов	2	
	Практические занятия 2. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для заготовочных цехов	2	
Самостоятельная работа: Составить таблицу «Оснащение заготовочных, доготовочных и специализированных цехов»		2	
Тема 3 Подготовка к обслуживанию посетителей		22	
3.1. Торговые помещения для обслуживания посетителей	Торговые помещения для обслуживания посетителей. Виды, назначение, характеристика.	2	2
3.2. Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды.	Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика.	2	2
3.3 Оборудование торгового и банкетного залов	Оборудование торгового и банкетного залов. Мебель. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика. Нормы оснащения мебели. Подготовка торговых помещений к обслуживанию, уборка помещений. Способы расстановки мебели, ширина прохода в торговых залах.	2	2
3.4 Современный интерьер залов	Современный интерьер залов. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений.	2	2
3.5 Столовая посуда, приборы и	Столовая посуда и приборы. Классификация. Требования, предъявляемые к посуде.	2	2

столовое бельё, виды и назначения	Нормы оснащения предприятий питания столовой посуды, приборами. Характеристика посуды. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое бельё: виды и назначение. Сервировка столов, складывание салфеток		
3.6 Особенности составления и оформления различных видов меню, преysкурантов, карт вин	Меню, преysкурант, карта вин, сертификаты, лицензии. Виды, назначения, требования, предъявляемые к составлению меню. Правила и порядок составления меню, преysкурант, карт вин.	2	2
3.7 Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков	Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Особенности составления и оформления различных видов меню, преysкурантов, карт вин.	2	2
	Практические занятия 3. Оформление заявки на посуду по нормам оснащения. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату	2	
Самостоятельная работа: Отработать приемов подготовки посуды и сервировки стола одну персону. Составить различные виды меню, карт вин (по заданию преподавателя).		4	
Тема 4 Организация обслуживания потребителей в ресторанах		14	
4.1 Организация обслуживания в ресторанах различных типов и классов	Особенности организации обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещение их в зале, предложение меню и преysкуранта, прием заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказов, досервировка стола, подача заказанной продукции. Обслуживание посетителей в ресторанах, методы подачи блюд.	2	2
4.2 Подача блюд, напитков и кулинарной продукции	Последовательность подачи блюд, напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд. Подбор посуды и правила подачи супов. Подготовка стола для подачи вторых горячих блюд. Способы подачи вторых блюд. Уборка со стола использованной посуды.	2	2

4.3 Расчет с посетителями	Виды расчетов с посетителями. Особенности безналичных и наличных с посетителями на предприятиях общественного питания. Объем и перечень дополнительных платных услуг, предоставляемых предприятиями питания.	2	2
	Практические занятия 4. Составление различных видов меню для различных типов предприятий.	2	
Самостоятельная работа: Подготовить презентацию «Обслуживание в ресторанах и кафе» Подготовить рефераты по темам: «Традиции чаепития», «Свадебные ритуалы». Подготовить презентацию « Оформление и подача холодных и горячих блюд и напитков» Подготовить реферат на тему «Правила расчета с посетителями»		6	
Тема 5 Обслуживание банкетов и приемов		16	
5.1 Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение	Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведение банкета. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Назначение. Подготовка к банкету. Предварительная сервировка и размещение холодных блюд, закусок, напитков. Создание повышенного уровня комфортности в ресторанах. Услуги по организации досуга: организация музыкального обслуживания, проведения концертов, программ варьете, видеопрограмм.	2	2
5.2 Организация обслуживания банкетов	Особенности организации и проведения свадебного банкета. Банкет (прием) по типу фуршет. Назначение, особенности меню. Фуршетные столы, накрытие их скатертями, расстановка, сервировка, оформление. Обслуживание банкета. Обязанности официантов и метрдотеля, правила уборки столов. Составление меню на различные виды банкетов	2	2
	Практические занятия 5. Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции. 6. Расчет площади торгового зала, количества официантов, длины стола и столового	2 4	

	белья для банкетов. Подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов		
Самостоятельная работа: Изобразить схемы сервировки столов для различных банкетов Ознакомиться с материалами по обслуживанию дипломатических приемов		4 2	
Тема 6 Специальные формы услуг		10	
6.1 Специальные виды услуг и формы обслуживания.	Услуги по организации питания и обслуживанию участников съездов, совещаний, конференций, симпозиумов, спортсменов Обслуживание в гостиницах, местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий, пассажиров различных видов транспорта. Обслуживание персон и иностранных туристов. Современные формы обслуживания.	2	2
6.2 Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам.	Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию потребителей на рабочих местах (в офисе) и на дому, в пути следования пассажирского транспорта. Характеристика и особенности услуг. Услуги официанта по обслуживанию на дому.	2	2
	Практические занятия 7. Организация и проведение выездного обслуживания (кейтеринг)	2	
Самостоятельная работа: Подготовить реферат по теме «Обслуживание в пути следования пассажирского транспорта» Подготовить реферат по теме «История русских праздников»		4	
Тема 7 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов		8	

7.1 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.	Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам и делегации отдельных стран. Критерии выбора предприятий питания для обслуживания иностранных туристов. Требования к предприятиям. Договора на обслуживание. План заезда.	2	2
7.2 Организация обслуживания иностранных туристов.	Организация обслуживания. Особенности питания и обслуживание туристов отдельных стран, режим питания, формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания Услуги питания в пути следования туристов.	2	2
	Практические занятия 8. Составление континентального завтрака, европейского и обычного 9. Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами	2 2	
Самостоятельная работа: Подготовить реферат по теме: «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира»		2	
Тема 8 Организация социального питания		8	
8.1 Социальное питание. Основные задачи и требования к организации социального питания	Социальное питание: понятие. Основные задачи и требования к организации социального питания. Организация питания на производственных предприятиях. Режим питания. Линии раздачи: виды, назначение, эффективность использования. Оснащение зала оборудованием, качество обслуживания. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания на производственных предприятиях..	2	2
8.2 Организация питания для социально незащищенных групп населения	Организация питания студентов вузов, колледжей, лицеев, учащихся образовательных школ. Режим и особенности питания, формы обслуживания и расчета. Обслуживание незащищенных групп населения. Организация благотворительных акций для социально незащищенных групп населения.	2	2
Самостоятельная работа: Подготовить доклад, реферат по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы, учебы» Подготовить доклад, реферат по теме: «Организация питания незащищенных групп населения».		4	
Тема 9 Организация труда		5	

обслуживающегося персонала			
9.1 Организация труда обслуживающего персонала	Обслуживающий персонал: определение. Общие требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру. Организация труда работников зала.	2	2
Самостоятельная работа: Подготовить доклад, реферат по теме: «Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу», Подготовить доклад, реферат по теме: «Организация труда работников зала»		3	
	Всего:	105	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета, технологической лаборатории

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству обучающихся в группе;
- плакаты по темам профессиональных модулей;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд и кулинарных изделий;
- комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий;
- карты программированного контроля знаний.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- сборники рецептур блюд, и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями полуфабрикатов;
- инструкционные карты по лабораторным работам;

3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Аграновский Е.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 2012. – 375 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие: В 2-х ч. / О.М.Соловьева, Г.К.Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига / Учебник, 2011. – 186 с.
3. Никуленкова Т.Т. Маргелов В.Н. «Проектирование предприятия общественного питания» М. «Экономика», 2007г.- 379 с.

4. Нормы оснащения предприятий общественного питания столовой посудой, приборами, мебелью и кухонным инвентарём. Утв. Приказом МТ СССР 38 от 09.02.73г.

5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» М. «Феникс», 2008г. – 249 с.

Дополнительные источники

1. Федеральный закон Российской Федерации. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 13.07.2015 г ФЗ-29

2. Федеральный закон Российской Федерации. О защите прав потребителей от 09.01.1996г №2300-1 (ред. от 03.07.2016г)

3. ГОСТ Р 50763-2007 Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия.

4. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

5. СП 2.3.6. 1079-2007 Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. ГОСТ Р51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

7. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые, Информация для потребителей. Общие требования.

8. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2011. – 272 с.

Интернет-ресурс

1. Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров: Режим доступа// <http://chefs.ru/>

2. Рецепты. Информация о продуктах. Советы по приготовлению: Режим доступа// <http://www.povara.ru>

3. Информационные технологии индустрии гостеприимства: Режим доступа// www.restoranoff.ru

4. Сайт Федерации профессиональных поваров и кондитеров России: Режим доступа// <http://chefcompany.ru/>

5. Журнал «ИТО» №2,4,6,8,9 – 2010г.

6. Журнал «ИТО» №3,4,6, 7,8,10,11 – 2011г.

7. Интернет – ресурсы: <http://www.bibliotekar.ru/slesar/index.htm>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий	Тестирование.
Выполнять различные виды сервировки и оформление столов	Выполнение и защита практической работы
Составлять и оформлять различные виды меню, прейскуранты, карты вин	Выполнение и защита практической работы
Рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья	Выполнение и защита практической работы
Оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания.	Тестирование
Усвоенные знания:	
Классификацию предприятий общественного питания, особенности деятельности;	Презентация различных предприятий с учетом типа, класса.
Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним	Тестирование
Методы, формы, средства обслуживания	Тестирование
Составления и оформления меню, карты вин и коктейлей	Выполнение и защита практической работы
Основные категории производственного персонала, требования к нему;	Тестирование.
Организацию и нормирование труда персонала.	Тестирование.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Экзамен по завершению ОП
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы	Устный экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ практических работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.</p>	<p>демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.</p>	<p>ориентация в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ</p>

Приложение 1
обязательное

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ВД		Кол-во часов
ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов		
ВД 6 Организация работы структурного подразделения		
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий; - выполнять различные виды сервировки и оформление столов; - составлять и оформлять различные виды меню, прейскуранты, карты вин; - рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья; - оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания. 	<p align="center">Тематика практических работ</p> <p>ПЗ.1 Классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ</p> <p>ПЗ.2 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для мясного цеха</p> <p>ПЗ.3 Оформление заявки на посуду по нормам оснащения. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату</p> <p>ПЗ.4 Составление различных видов меню для различных типов предприятий</p> <p>ПЗ.5 Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции</p> <p>ПЗ.6 Расчет площади торгового зала, количества официантов, длины стола и столового белья для банкетов, подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов</p> <p>ПЗ.7 Организация и проведение выездного обслуживания (кейтеринг)</p> <p>ПЗ.8 Составление континентального завтрака, европейского и обычного</p> <p>ПЗ.9 Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами</p>	
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды услуг, основные формы и методы обслуживания; - виды и характеристику торговых помещений, посуды, столового белья; - особенности составления меню, прейскуранта, карт вин; 	<p>Перечень тем:</p> <p>Тема 1 Общая характеристика процесса обслуживания</p> <p>1.1 Введение. Общая характеристика процесса обслуживания</p> <p>1.2 Классификация предприятий общественного питания</p> <p>1.3 Характеристика типов предприятий общественного питания</p> <p>1.4 Рациональное размещение сети предприятий</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - виды и правила сервировки стола, - очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков; - порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживание потребителей; - виды приемов и банкетов; специальные формы услуг; - организацию питания иностранных туристов; - услуги по организации досуга; - организацию труда обслуживающего персонала. 	<p>общественного питания</p> <p>Тема 2 Производственные помещения ПОП</p> <p>2.1. Характеристика технологического процесса на ПОП</p> <p>2.2. Классификация цехов предприятий общественного питания</p> <p>Тема 3 Подготовка к обслуживанию посетителей</p> <p>3.1. Торговые помещения для обслуживания посетителей</p> <p>3.2. Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды</p> <p>3.3 Оборудование торгового и банкетного залов</p> <p>3.4 Современный интерьер залов</p> <p>3.5 Столовая посуда, приборы и столовое бельё, виды и назначения</p> <p>3.6 Особенности составления и оформления различных видов меню, прейскурантов, карт вин</p> <p>3.7 Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков</p> <p>Тема 4 Организация обслуживания потребителей в ресторанах</p> <p>4.1 Организация обслуживания в ресторанах различных типов и классов</p> <p>4.2 Подача блюд, напитков и кулинарной продукции</p> <p>4.3 Расчет с посетителями</p> <p>Тема 5 Обслуживание банкетов и приемов</p> <p>5.1 Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение</p> <p>5.2 Организация обслуживания банкетов</p> <p>Тема 6 Специальные формы услуг</p> <p>6.1 Специальные виды услуг и формы обслуживания.</p> <p>6.2 Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам.</p> <p>Тема 7 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов</p> <p>7.1 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов</p> <p>7.2 Организация обслуживания иностранных туристов.</p> <p>Тема 8 Организация социального питания</p> <p>8.1 Социальное питание. Основные задачи и требования к организации социального питания</p> <p>8.2 Организация питания для социально незащищенных групп населения</p> <p>Тема 9 Организация труда обслуживающего персонала</p> <p>9.1 Организация труда обслуживающего персонала</p>	
<p>Самостоятельная работа студента</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Провести анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составить примерную схему размещения предприятий. 2. Составить таблицу «Оснащение заготовочных, доготовочных и специализированных цехов» 3. Отработка приемов подготовки посуды и сервировки стола одну персону. 4. Составление различных видов меню, карт вин (по заданию преподавателя). 5. Подготовить презентацию «Обслуживание в ресторанах и кафе» Подготовить рефераты 		

<p>по темам: «Традиции чаепития», «Свадебные ритуалы».</p> <ol style="list-style-type: none">5. Подготовить презентацию « Оформление и подача холодных и горячих блюд и напитков»6. Подготовить реферат на тему «Правила расчета с посетителями»7. Изобразить схемы сервировки столов для различных банкетов8. Подготовить рефераты по темам: «Традиции чаепития», «Свадебные ритуалы»9. Ознакомиться с материалами по обслуживанию дипломатических приемов10. Подготовить реферат по теме «Обслуживание в пути следования пассажирского транспорта»11. Подготовить реферат по теме «История русских праздников»12. Подготовить реферат по теме: «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира»13. Подготовить доклад, реферат по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы, учебы»14. Подготовить доклад, реферат по теме: «Организация питания незащищенных групп населения».15. Подготовить доклад, рефератов по теме: «Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу», «Организация труда работников зала»	
---	--

Приложение 2
обязательное

ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Имитационная игра
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов. Конспектирование текста
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное осуждение вместе с обучающимися выполненными профессиональными ситуациями
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ

Приложение 3

обязательное

ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

№	Тема учебного занятия	Активные и интерактивные формы и методы обучения на уроке	Код формируемых компетенций
1	Классификация предприятий общественного питания	Мини-лекция	ОК1-10 ПК2.1 – 6.5
2	ПЗ Классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ	Творческие задания Работа в малых группах	ОК1-6 ПК2.1 – 6.5
3	Характеристика технологического процесса на ПОП	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК1-5 ПК2.1 – 6.5
4	ПЗ Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для заготовочных цехов	Творческие задания Работа в малых группах	ОК1-7 ПК2.1 – 6.5
5	Оборудование торгового и банкетного залов. Современный интерьер залов.	Мини-лекция Обратная связь	ОК1-7 ПК2.1 – 6.5
6	ПЗ Оформление заявки на посуду по нормам оснащения. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК1-9 ПК2.1 – 6.5
7	ПЗ Составление различных видов меню для различных типов предприятий.	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК1-9 ПК2.1 – 6.5
8	Организация обслуживания в ресторанах различных типов и классов	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК1-8 ПК2.1 – 6.5
9	ПЗ Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции.	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК1-9 ПК2.1 – 6.5
10	Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК1-6 ПК2.1 – 6.5
11	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК1-9 ПК2.1 – 6.5
12	ПЗ Составление континентального завтрака, европейского и обычного	Творческие задания Работа в малых группах	ОК1-8 ПК2.1 – 6.5

13	Социальное питание. Основные задачи и требования к организации социального питания	Мини-лекция. Обратная связь	ОК1-6 ПК2.1 – 6.5
14	Организация труда обсуживающегося персонала	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК1-9 ПК2.1 – 6.5

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Дата актуализации	Результаты актуализации	Фамилия И.О. и подпись лица, ответственного за актуализацию

Содержательная экспертиза программы учебной дисциплины
ОП.10 Организация и технология обслуживания
представленной **ГБОУ СПО ТМК**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»					
	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)				
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»					
	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний				
	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить степень освоения умений и усвоения знаний				
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения				
	Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно				
	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям				
	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала				
	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям				
	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно				
	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения учебной дисциплины <i>(пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа)</i>				
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических работ, предусмотренных программой учебной дисциплины				
	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий,				

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
	предусмотренных программой учебной дисциплины				
	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники				
	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны				
	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины				
	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи обучающимся)				

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению		
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: _____

_____ «__» _____ 20__ г.

_____ / Ф.И.О./

Техническая экспертиза программы учебной дисциплины
ОП.10 Организация и технология обслуживания
наименование программы учебной дисциплины
представленной ГБОУ СПО ТМК
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
	Наименование программы учебной дисциплины на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС		
	Нумерация страниц в «Содержании» верна		
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»			
	Раздел 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется		
	Наименование программы дисциплины совпадает с наименованием на титульном листе		
	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен		
	Пункт 1.2. «Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен		
	Пункт 1.3. «Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины» заполнен		
	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС		
	Пункт 1.4. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины» заполнен		
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»			
	Раздел 2. «Структура и содержание учебной дисциплины» имеется		
	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен		
	Таблица 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины заполнена		
	Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает		
	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает		
	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает		
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»			
	Раздел 3 «Условия реализации программы дисциплины» имеется		
	Пункт 3.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен		
	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен		
	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад		
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»			
	Раздел 4. «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» имеется		
	Наименования знаний и умений совпадают с указанными в п. 1.3		
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
	Программа дисциплины может быть направлена на содержательную экспертизу		

_____ «__» _____ 20__ г. _____ / Ф.И.О./