



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

**УТВЕРЖДЕНО**  
директором ГАПОУ СО «ТМК»  
Приказ №272 от 31.05.2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 10. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**программы подготовки специалистов среднего звена  
*19.02.10 Технология продукции общественного питания***

**Тольятти, 2017**

ОДОБРЕНО

Методической комиссией  
специальности 19.02.10

Технология продукции  
общественного питания

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Л.Н. Ливицкая

Протокол от \_\_\_\_\_ 2017г. № \_\_\_\_\_

Составитель:

Ливицкая Л. Н., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Дружинина Т.В., методист ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза:

Феоктистова М.М., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_

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

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

## Содержание

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	8
3. Условия реализации учебной дисциплины	12
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16
Приложения	17
Лист актуализации рабочей программы	24

# **1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

## **ОП.10 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:**

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, 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.

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 180 часов, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 120 часов;

– самостоятельной работы студента 60 часов

## 2 Структура и содержание учебной дисциплины

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	120
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	60
Самостоятельная работа студента	60
Внеаудиторная самостоятельная работа	60
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Организация и технология обслуживания

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
<b>Тема1</b> <b>Общая характеристика процесса обслуживания</b>		22	
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.	4	2
1.3 Характеристика типов предприятий общественного питания	Основные типы и классы предприятий. Определение, отличительные признаки, характеристика типов, требования.	4	2
1.4 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	Принципы размещения предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий, факторы, влияющие на размещение предприятий.	4	2
	<b>Практические занятия</b> 1. Классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ	4	
<b>Самостоятельная работа:</b> Провести анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составить примерную схему размещения предприятий.		4	

<b>Тема 2 Производственные помещения предприятий общественного питания</b>		<b>14</b>	
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	4	
	<b>Практические занятия</b> 2. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для заготовочных цехов	4	
<b>Самостоятельная работа:</b> Составить таблицу «Оснащение заготовочных, доготовочных и специализированных цехов»		4	
<b>Тема 3 Подготовка к обслуживанию посетителей</b>		<b>42</b>	
3.1. Торговые помещения для обслуживания посетителей	Торговые помещения для обслуживания посетителей. Виды, назначение, характеристика.	4	2
3.2. Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды.	Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика.	4	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.	6	2
3.4 Современный интерьер залов	Современный интерьер залов. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений.	4	2
3.5 Столовая посуда, приборы и	Столовая посуда и приборы. Классификация. Требования, предъявляемые к посуде.	4	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.	6	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.	4	2
	<b>Практические занятия</b> 3. Оформление заявки на посуду по нормам оснащения. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату	6	
<b>Самостоятельная работа:</b> Отработать приемов подготовки посуды и сервировки стола одну персону. Составить различные виды меню, карт вин (по заданию преподавателя).		6	
<b>Тема 4 Организация обслуживания потребителей в ресторанах</b>		<b>24</b>	
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.	4	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.	4	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.	4	2
	<b>Практические занятия</b> 4. Составление различных видов меню для предприятий питания	4	
<b>Самостоятельная работа:</b> 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»		8	
<b>Тема 5 Обслуживание банкетов и приемов</b>		<b>22</b>	
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.	6	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	4	2
	<b>Практические занятия</b> 5. Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. 6. Расчет площади торгового зала, количества официантов, длины стола и столового белья для банкетов.	2 4	

<b>Самостоятельная работа:</b> Изобразить схемы сервировки столов для различных банкетов Ознакомиться с материалами по обслуживанию дипломатических приемов		4 2	
<b>Тема 6 Специальные формы услуг</b>		<b>18</b>	
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.	4	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.	6	2
	<b>Практические занятия</b> 7. Организация и проведение выездного обслуживания (кейтеринг)	4	
<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить реферат по теме «Обслуживание в пути следования пассажирского транспорта» Подготовить реферат по теме «История русских праздников»		4	
<b>Тема 7 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов</b>		<b>14</b>	
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.	4	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.	4	2
	<b>Практические занятия</b> 8. Составление континентального завтрака, европейского и обычного	4	
<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить реферат по теме: «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира»		4	
<b>Тема 8 Организация социального питания</b>		<b>16</b>	
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.	6	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.	4	2
<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить реферат по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы, учебы» Подготовить доклад по теме: «Организация питания незащищенных групп населения».		6	
<b>Тема 9 Организация труда обслуживающего персонала</b>		<b>8</b>	

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.	4	2
<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить доклад, реферат по теме: «Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу», Подготовить доклад, реферат по теме: «Организация труда работников зала»		4	
<b>Всего:</b>		<b>180</b>	

### **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 рецептов 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;
- мультимедиа проектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

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

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники**

1. Аграновский Е.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 2014. – 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, 2015. – 186 с.
3. Никуленкова Т.Т. Маргелов В.Н. «Проектирование предприятия общественного питания» М. «Экономика», 2013г.- 379 с.
4. Нормы оснащения предприятий общественного питания столовой посудой, приборами, мебелью и кухонным инвентарём. Утв. Приказом МТ СССР 38 от 09.022.73г.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» М. «Феникс», 2014г. – 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](http://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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения:</b>	
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
<b>Усвоенные знания:</b>	
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.

## Приложение А

### 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> <p>организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий;</p> <p>- выполнять различные виды сервировки и оформление столов;</p> <p>- составлять и оформлять различные виды меню, прейскуранты, карты вин;</p> <p>- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;</p> <p>- оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания.</p>	<p style="text-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> <p>- виды услуг, основные формы и методы обслуживания;</p> <p>- виды и характеристику торговых помещений, посуды, столового белья;</p> <p>- особенности составления меню, прейскуранта, карт вин;</p> <p>- виды и правила сервировки стола,</p> <p>- очередность и особенности</p>	<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 общественного питания</p> <p>Тема 2 Производственные помещения ПОП</p> <p>2.1. Характеристика технологического процесса на ПОП</p>

<p>подачи блюд, изделий, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживание потребителей;</li> <li>- виды приемов и банкетов; специальные формы услуг;</li> <li>- организацию питания иностранных туристов;</li> <li>- услуги по организации досуга;</li> <li>- организацию труда обслуживающего персонала.</li> </ul>	<p>2.2.Классификация цехов предприятий общественного питания</p> <p>Тема 3Подготовка 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 5Обслуживание банкетов и приемов</p> <p>5.1 Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение</p> <p>5.2 Организация обслуживания банкетов</p> <p>Тема 6Специальные 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 8Организация 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 обслуживающегося персонала</p> <p>9.1 Организация труда обслуживающегося персонала</p>	
<p>Самостоятельная работа студента</p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Провести анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания. Составить примерную схему размещения предприятий.</li> <li>2. Составить таблицу «Оснащение заготовочных, доготовочных и специализированных цехов»</li> <li>3. Отработка приемов подготовки посуды и сервировки стола одну персону.</li> <li>4. Составление различных видов меню, карт вин (по заданию преподавателя).</li> <li>5. Подготовить презентацию «Обслуживание в ресторанах и кафе»Подготовить рефераты по темам: «Традиции чаепития», «Свадебные ритуалы».</li> <li>5. Подготовить презентацию « Оформление и подача холодных и горячих блюд и напитков»</li> <li>6. Подготовить реферат на тему «Правила расчета с посетителями»</li> <li>7. Изобразить схемы сервировки столов для различных банкетов</li> </ol>		

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>8. Подготовить рефераты по темам: «Традиции чаепития», «Свадебные ритуалы»</li><li>9. Ознакомиться с материалами по обслуживанию дипломатических приемов</li><li>10. Подготовить реферат по теме «Обслуживание в пути следования пассажирского транспорта»</li><li>11. Подготовить реферат по теме «История русских праздников»</li><li>12. Подготовить реферат по теме: «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира»</li><li>13. Подготовить доклад, реферат по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы, учебы»</li><li>14. Подготовить доклад, реферат по теме: «Организация питания незащищенных групп населения».</li><li>15. Подготовить доклад, рефератов по теме: «Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу», «Организация труда работников зала»</li></ol> |  |
|--|--|

## Приложение Б

### 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 выполненных профессиональных ситуаций
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 В

### Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№	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	Мини-лекция Обратная связь	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 обслуживающегося	Беседа обсуждение	ОК1-9

	персонала		ПК2.1 – 6.5
--	-----------	--	-------------

## Лист актуализации рабочей программы

<b>Дата актуализации</b>	<b>Результаты актуализации</b>	<b>Фамилия И.О. и подпись лица, ответственного за актуализацию</b>