

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Краснодарский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

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.03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

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

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

ОК.09Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|------------|--------|--------|
|------------|--------|--------|

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>ПК 1.1-1.4</b><br/> <b>ПК 2.1-2.8</b><br/> <b>ПК 3.1-3.7</b><br/> <b>ПК 4.1-4.6</b><br/> <b>ПК 5.1-5.6</b><br/> <b>ПК 6.1-6.4</b><br/> <b>ОК 01</b><br/> <b>ОК 02</b><br/> <b>ОК 03</b><br/> <b>ОК 04</b><br/> <b>ОК 05</b><br/> <b>ОК 06</b><br/> <b>ОК 07</b><br/> <b>ОК 09</b><br/> <b>ОК 10</b><br/> <b>ОК 11</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> </ul> |
|---|--|---|

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul> |
|--|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 104         |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | 96          |
| в том числе:   |             |
| теоретическое обучение   | 48          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            | 40          |
| практические занятия (если предусмотрено)                            | 8           |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -           |
| Самостоятельная работа   | 2           |
| Экзамен  | 6           |
| <b>Промежуточная аттестация экзамен</b>                              |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                                  |
|---|--|-------------|---|
| 1   | 2  | 3           | 4   |
| <b>Тема 1<br/>Услуги общественного питания и требования к ним</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>    | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|   | Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания |             |   |
|   | <i>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.</i>  |             |   |
|   | <i>Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания</i>   |             |   |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>   | <b>4</b>    |   |
|   | <b>Практическое занятие № 1-2 (пп) Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией</b>  | <b>4</b>    |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>   | <b>2</b>    |   |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений |  |             |   |
| <b>Тема 2.<br/>Торговые помещения организаций питания</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>4</b>    | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|   | <i>Торговые помещения, виды, характеристика, назначение</i>  |             |   |
|   | Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг   |             |   |
|   | Интерьер помещений организации питания   |             |   |
|   | Сервизная, назначение, оснащение   |             |   |
|   | Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение  |             |   |
|   | Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение.   |             |   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение  |   |   |
|  | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  | <b>2</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК</b>  |
|  | <b>Практическое занятие № 3 (пп)</b> Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.<br>Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия  | <b>2</b>  | <b>2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>                   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений |   |   |
| <b>Тема 3</b><br><b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |
|  | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды  |   |   |
|  | Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания  |   |   |
|  | Порядок получения и подготовка посуды, приборов   |   |   |
|  | Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла  |   |   |
|  | <i>Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья</i>  |   |   |
|  | Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности  |   |   |
|  | Правила работы с подносом   |   |   |
|  | <b>Тематика лабораторных работ (практическая подготовка)</b>  | <b>10</b>                                       | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК</b>  |
| Лабораторная работа 1 (пп) Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания | <b>2</b>  | <b>2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b> |   |
| Лабораторная работа 2 (пп) Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания  | <b>2</b>  |   |   |
| Лабораторная работа 3-4 (пп) <i>Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию</i>   | <b>4</b>  |   |   |

|  |   |        |  |
|--|---|--------|--|
|  | Лабораторная работа 5 (пп) Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом   | 2      |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений |        |  |
| <b>Тема 4.<br/>Информационное обеспечение процессаобслуживания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2      | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3<br>ПК 6.1 |
|  | <i>Средства информации. Назначение и принципы составления меню</i>  |        |  |
|  | Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин  |        |  |
|  | <b>Тематика лабораторных работ (практическая подготовка)</b>  | 2      |  |
|  | Лабораторная работа 6 (пп) Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания  | 2      |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений |        |  |
| <b>Тема 5.<br/>Этапы организации обслуживания</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6      | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3           |
|  | Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов   |        |  |
|  | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов<br>Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями<br>Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.<br><i>Работа сомелье, рекомендации по выборуи подаче аперитива</i>                            |        |  |
|  | <b>Тематика лабораторных работ (практическая подготовка)</b>  | 6      |  |
|  | Лабораторная работа 7-8 (пп) <i>Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.</i><br>Лабораторная работа 9 (пп) Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство  | 4<br>2 |  |



|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений |           |   |
| <b>Тема 6.<br/>Организация<br/>процесса<br/>обслуживания в зале</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3                    |
|   | Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. <i>Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи</i>  |           |   |
|   | Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского<br>Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание  |           |   |
|   | <b>Тематика лабораторных работ (практическая подготовка)</b>  | <b>10</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,</b>                    |
|   | Лабораторная работа 10 (пп) Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом  | <b>2</b>  | <b>ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>   |
|   | Лабораторная работа 11 (пп) Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча  | <b>2</b>  |   |
|   | Лабораторная работа 12 (пп) <i>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд</i>   | <b>2</b>  |   |
| Лабораторная работа 13 (пп) Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка   | <b>2</b>  |           |   |
| Лабораторная работа 14 (пп) Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов   |   |           |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений |   |           |   |
| <b>Тема 7.<br/>Правила подачи<br/>кулинарной,<br/>кондитерской</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,<br/>ПК 4.2-4.5, ПК</b> |
|   | Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя   |           |   |
|   | <i>Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод</i>   |           |   |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| продукции, напитков   | <i>подачи блюд</i>  |   | 6.3  |
|   | 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   |   |  |
|   | Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP  |   |  |
|   | Расчет с потребителями  |   |  |
|   | <b>Тематика лабораторных работ (практическая подготовка)</b>  | 8 |  |
| Лабораторная работа 15-16 (пп) <i>Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания</i> | 4   |   |  |
| Лабораторная работа 17 (пп) Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания  | 2   |   |  |
| Тренинг по отработке приемов расчета с гостями  |   |   |  |
| Лабораторная работа 18(пп) Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей  | 2   |   |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>  |   |   |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений                         |   |   |  |
| <b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
|   | Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы     |   |  |
|   | <i>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</i>  |   |  |
|   | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами  |   |  |
|   | Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания  |   |  |
|   | Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай  |   |  |
|   | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей |   |  |
|   | <b>Тематика лабораторных работ (практическая подготовка)</b>  | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-                        |
| Лабораторная работа 19 (пп) Тренинг по отработке приемов обслуживания на  | 2   |   |  |

|   |   |            |  |
|---|---|------------|--|
|   | банкетах<br>Лабораторная работа 20 (пп) <i>Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах</i>   | 2          | 3.6, ПК 4.2-4.5,<br>ПК 6.3                                 |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений |            |  |
| <b>Тема 9.<br/>Специальные формы обслуживания</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4          | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
|   | Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс  |            |  |
|   | Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.<br>Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц   |            |  |
|   | <i>Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскреснообранча, тематических мероприятий</i>  |            |  |
|   | Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта   |            |  |
|   | Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю   |            |  |
|   | Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана   |            |  |
|   | <b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>  |            |  |
|   | Практическое занятие № 4 (пп) <i>Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю</i>   | 2          |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br><i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений</i> | 2   |            |  |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   | <b>Экзамен</b>  | 6          |  |
| <b>Всего:</b>   |   | <b>104</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1 Печатные издания:**

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. — Москва: Академия, 2021. – 192 с.

2. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва: Академия, 2021.

3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.

5. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

6. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания:

учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).

3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).

4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|---|---|--|
| <p><b>Знание:</b><br/>           виды, типы и классы организаций общественного питания;<br/>           рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;<br/>           подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br/>           правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток<br/>           правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию<br/>           ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла<br/>           сервировку столов, современные направления сервировки<br/>           обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;<br/>           использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;<br/>           правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;<br/>           правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;<br/>           способы подачи блюд;<br/>           очередность и технику подачи блюд и напитков;<br/>           кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/>           способы замены использованной посуды и приборов;<br/>           правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;<br/>           информационное обеспечение услуг общественного питания;<br/>           правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</li> <li>- полнота ответов, точность формулировок;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>- текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul> |
| <p><b>Умения:</b><br/>           выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;<br/>           встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;<br/>           приема, оформления и выполнения заказа на</p>  | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности<br/>           Адекватность, оптимальность выбора</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- дифференцированный</li> </ul>  |

|   |   |              |
|---|---|--------------|
| <p>продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>складывать салфетки разными способами;</p> <p>соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p> | <p>способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p> | <p>зачет</p> |
|---|---|--------------|

