

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Приморский индустриальный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Е.Н. Золотарева


« 16 » июня 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.11 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии естественнонаучного профиля  
43.01.09 «Повар, кондитер»  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования

Рабочая программа утверждена  
на заседании методического объединения  
профессиональных дисциплин  
Протокол № 4 от « 10 » июня 2019 г.  
 Мироненко И.В.

Программа составлена  
« 03 » июня 2019 г.

Преподаватель профессиональных дисциплин:  
 Е.О. Козюкова

г. Арсеньев

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940))

Организация-разработчик: КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж»

Разработчик:

Козюкова Е.О., преподаватель профессиональных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | Стр.      |
|--|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>                          | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>                     | <b>8</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>               | <b>15</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ<br/>ДИСЦИПЛИНЫ.....</b> | <b>17</b> |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.11 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

### **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: повар, кондитер

### **1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

У.1 - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

3.1 - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

3.2 - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;

3.3 - виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;

3.4 - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;

3.5 - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

3.6 - порядок предоставления различных услуг;

3.7 - требования к обслуживающему персоналу

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Результатом освоения программы дисциплины является освоение обучающимися элементов компетенций:

| Шифр компетенций | Наименование компетенций  | Дискрипторы (показатели сформированности)  | Умения  | Знания   |
|------------------|---|--|---|--|
| ОК 01            | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе очевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p> | <p>Распознавать задачу или проблему в профессиональном социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу или проблему и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональный или социальный контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> |

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

|       |   |  |  |   |
|-------|---|--|--|---|
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.     | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.   | Особенности социального культурного контекста. Правила оформления документов.   |
| ОК 06 | Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.   | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.   | Сущность гражданско – патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.   |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно воздействовать в чрезвычайных ситуациях.                     | Соблюдение правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте           | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях. | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.  | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение  | Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.  |

## 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 (всего)                              | 111                |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>            | 80                 |
| в том числе:   |                    |
| лабораторные занятия   | -                  |
| практические занятия   | 26                 |
| <b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)</b>      | 32                 |
| Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i> |                    |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ВЧ.04 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

| Наименование разделов и тем                                 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)   |   | Объем часов |
|---|--|---|-------------|
| 1   | 2  |   | 3           |
| <b>Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания</b> |  |   |             |
|   | 1  | Инструктаж по технике безопасности во время проведения уроков                 | 1           |
| <b>Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания</b>  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качества услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и формы обслуживания, их классификация.<br>Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.   |   |             |
|   | 2  | Введение. Основные понятия.   | 1           |
|   | 3  | Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов | 1           |
|   | 4  | Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему           | 1           |
| <b>Тема 1.2. Характеристика торговых помещений</b>          | <b>Содержание учебного материала</b><br>Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Сервис - бар: понятие, назначение, характеристика. Хлеборезка: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Форменный стиль. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью |   |             |
|   | 5  | Торговые помещения для обслуживания потребителей                              | 1           |
|   | 6  | Вспомогательные помещения   | 1           |

|   |  |  |          |
|---|--|--|----------|
|   | 7  | Сервис - бар   | 1        |
|   | 8  | Хлеборезка: назначение, организация работы   | 1        |
|   | 9  | <b>Практическое работа 1</b> Разработка концепции оформления предприятия                                 | <b>1</b> |
|   | 10-11  | <b>Практическая работа 2</b> Экскурсия в ресторан. Характеристика предприятия                            | <b>2</b> |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br><b>Выполнение домашнего задания</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы<br>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. |  | 6        |
| <b>Раздел 2. Столовая посуда, приборы, белье</b>                            |  |  |          |
| <b>Тема 2.1.</b> Столовая посуда, приборы                                   | <b>Содержание учебного материала</b>   |  |          |
|   | Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.  |  |          |
|   | 12   | Виды столовой посуды   | 1        |
|   | 13   | Правила хранения и учета   | 1        |
|   | 14   | <b>Практическая работа 3</b> Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем.   | <b>1</b> |
| <b>Тема 2.2.</b> Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды | <b>Содержание учебного материала</b>   |  |          |
|   | Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика.  |  |          |
|   | 15   | Фарфоровая посуда  | 1        |
|   | 16   | Фаянсовая посуда   | 1        |
|   | 17   | Керамическая посуда  | 1        |
|   | 18   | <b>Практическая работа 4</b> Подбор и распределение фарфорофаянсовой и керамической посуды по назначению | <b>1</b> |
|   | 19   | <b>Практическая работа 5</b> Подготовка столовой посуды к работе   | <b>1</b> |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br><b>Выполнение домашнего задания</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы<br>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. |  |          |
| <b>Тема 2.3.</b> Характеристика хрустальной и стеклянной                    | <b>Содержание учебного материала</b>   |  |          |
|   | Хрустальная и стеклянная посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика.   |  |          |

|   |  |   |          |
|---|--|---|----------|
| посуды  | Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды.  |   |          |
|   | 20   | Хрустальная посуда. Стеклянная посуда   | 1        |
|   | <b>21</b>  | <b>Практическая работа 6</b> Подбор и распределение стеклянной посуды по назначению | <b>1</b> |
| <b>Тема 2.4. Характеристика металлической, деревянной и пластмассовой посуды и приборов</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Металлическая посуда и сервировочные приборы: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Уход за металлической посудой. Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению   |   |          |
|   | 22   | Металлическая посуда и сервировочные приборы. Деревянная и пластмассовая посуда     | 1        |
|   | 23   | Уход за различными видами посуды и сервировочными приборами                         | 1        |
| <b>Тема 2.5. Столовые приборы</b>   | <b>Содержание учебного материала</b><br>Виды столовых приборов. Основные столовые приборы. Столовые приборы для оригинальных блюд. Приспособления для подачи и разделывания блюд. Сервировочные и столовые приборы и приспособления. Комплектные приборы и столовый инвентарь. Определение потребности в столовой посуде и приборах  |   |          |
|   | 24   | Виды столовых приборов  | 1        |
|   | 25   | Основные столовые приборы   | 1        |
|   | 26   | Столовые приборы для оригинальных блюд.   | 1        |
|   | 27   | Приспособления для подачи и разделывания блюд                                       | 1        |
|   | 28   | Сервировочные и столовые приборы и приспособления                                   | 1        |
|   | 29   | Комплектные приборы и столовый инвентарь  | 1        |
|   | 30   | Определение потребности в столовой посуде и приборах                                | 1        |
|   | <b>31</b>  | <b>Практическая работа 7</b> Столовая посуда и приборы для подачи оригинальных блюд | <b>1</b> |
|   | <b>32</b>  | <b>Практическая работа 8</b> Подбор и распределение столовых приборов по назначению | <b>1</b> |
| <b>33</b>   | <b>Практическая работа 9</b> Подготовка столовых приборов к работе   | <b>1</b>  |          |
| <b>Тема 2.6. Столовое бельё</b>   | <b>Содержание учебного материала</b><br>Столовое бельё: виды, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы. |   |          |
|   | 34-35  | Виды столового белья. Скатерти. Виды.   | 2        |

|  |  |  |          |  |
|--|--|--|----------|--|
|  | 36   | Полотняные салфетки  | 1        |  |
|  | 37   | Салфетки бумажные  | 1        |  |
|  | <b>38</b>  | <b>Практическая работа 10</b> Определение потребности в столовом белье.          | <b>1</b> |  |
|  | <b>39</b>  | <b>Практическая работа 11</b> Складывание салфеток простыми и сложными способами | <b>1</b> |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br><b>Выполнение домашнего задания</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы<br>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. |  | 7        |  |
| <b>Раздел 3. Меню и винная карта</b>                         |  |  |          |  |
| <b>Тема 3.1.составление и оформление меню</b>                | <b>Содержание учебного материала</b><br>Назначение и принципы составления меню и прейскурантов. Виды меню. Оформление меню и прейскурантов. Последовательность расположения в прейскуранте порционных блюд и меню закусок, блюд и напитков   |  |          |  |
|  | 40   | Принципы составления меню. Виды меню   | 1        |  |
|  | <b>41-42</b>   | <b>Практическая работа 12</b> Составление различных видов меню                   | <b>2</b> |  |
|  | <b>43-44</b>   | <b>Практическая работа 13</b> Составление меню для различных типов предприятий   | <b>2</b> |  |
| <b>Тема 3.2. Винная карта и коктейльная карта</b>            | <b>Содержание учебного материала</b><br>Составление винной карты. Составление коктейльной карты.   |  |          |  |
|  | 45   | Составление винной и коктейльной карты.  | 1        |  |
|  | <b>46</b>  | <b>Практическая работа 14</b> Составление винной и коктейльной карты             | <b>1</b> |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br><b>Выполнение домашнего задания</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы<br>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. |  | 6        |  |
| <b>Раздел 4. Подготовка к обслуживанию потребителей</b>      |  |  |          |  |
| <b>Тема 4.1.Подготовка к обслуживанию и сервировка стола</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Подготовка торгового зала. Расстановка мебели. Подготовка посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.   |  |          |  |
|  | 47   | Подготовка торгового зала. Расстановка мебели                                    | 1        |  |
|  | 48   | Подготовка посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов                  | 1        |  |
|  | 49   | Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.                     | 1        |  |
|  | <b>50</b>  | <b>Практическая работа 15</b> Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов | <b>1</b> |  |

|  |  |   |          |
|--|--|---|----------|
|  |  | скатертью.  |          |
|  | <b>51</b>  | <b>Практическая работа 16</b> Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов   | <b>1</b> |
| <b>Тема 4.2 Технология обслуживания посетителей</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |          |
|  | Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос. Подача блюд с помощью подсобного стола. Русский метод подачи. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила подачи холодных блюд и закусок. Гастрономические товары и консервы. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Правила подачи горячих и холодных напитков. Некоторые правила этикета. Расчет с гостями. Уборка столов и замена использованной посуды. |   |          |
|  | 52   | Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.   | 1        |
|  | 53-54  | Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос. Подача блюд с помощью подсобного стола. Русский метод подачи  | 1        |
|  | 55-58  | Способы подачи закусок, блюд и напитков. Правила подачи холодных блюд и закусок. Гастрономические товары и консервы. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Правила подачи горячих и холодных напитков. | 3        |
|  | 59   | Порционная подача блюд (общеевропейский способ)   | 1        |
|  | 60   | Подача блюд в стол (русский способ)   | 1        |
|  | 61   | Подача блюд в обнос (французский способ)  | 1        |
|  | 62   | Американский способ   | 1        |
|  | <b>63</b>  | <b>Практическая работа 17</b> Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет   | <b>1</b> |
|  | <b>64-65</b>   | <b>Практическая работа 18</b> Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции  | <b>2</b> |
|  | 66   | Расчет с гостями. Уборка столов и замена использованной посуды.   | 1        |
|  | <b>67</b>  | <b>Практическая работа 19</b> Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем  | <b>1</b> |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br><b>Выполнение домашнего задания</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы |  | 6   |          |

|                                   |  |            |
|-----------------------------------|--|------------|
|                                   | Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.   |            |
| <b>Раздел 5. Банкеты и приемы</b> |  |            |
|                                   | <b>Содержание учебного материала</b>   |            |
|                                   | Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами. Дипломатический прием. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай.   |            |
| 68                                | Порядок приема заказов на обслуживание торжеств  | 1          |
| 69                                | Виды банкетов.   | 1          |
| 70                                | Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.   | 1          |
| 71                                | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.  | 1          |
| 72                                | Банкет-чай. Банкет-фуршет.   | 1          |
| 73                                | Банкет-коктейль.   | 1          |
| 74                                | Дипломатический прием. Сервировка столов к приему.   | 1          |
| 75                                | Подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов  | 1          |
| 76                                | <b>Практическая работа 20</b> Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами   | <b>1</b>   |
| 77                                | <b>Практическая работа 21</b> Подготовка банкетного зала, сервировка столов для банкета с частичным обслуживанием официантами  | <b>1</b>   |
| 78                                | <b>Практическая работа 22</b> Сервировка столов для банкета-чай  | <b>1</b>   |
| 79                                | <b>Практическая работа 23</b> Сервировка фуршетного стола  | <b>1</b>   |
| 80                                | <b>Дифференцированный зачет</b>  | <b>1</b>   |
|                                   | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br><b>Выполнение домашнего задания</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы<br>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | 6          |
| <b>Всего</b>                      |  | <b>111</b> |

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной предусмотрен кабинет, оснащенный оборудованием:

- доской учебной,
- рабочим местом преподавателя,
- столами, стульями (по числу обучающихся),
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами - ноутбук с лицензионным программным обеспечением,
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **3.2.1. Нормативно-правовая база:**

1. Ф.З. «О защите прав потребителей» (от 09.01.96 с изменением и дополнениями от 17.19.99 Ф.З.- 212).
2. Ф.З. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000.
3. Ф.З. «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 109 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

8. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

### **3.2.2. Основная литература:**

1. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ 2е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.; Издательский центр «Академия», 2017
3. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ 2е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

### **3.2.3. Дополнительная литература:**

1. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Ростов на Дону: «Феникс», 1999.
2. Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов –барменов: учебное пособие. – Ростов на Дону: Феникс, 2001.

### **3.2.4. Интернет-ресурсы:**

1. [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
2. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
3. [www.rproject.ru](http://www.rproject.ru)
4. [www.feam-restoran.ru](http://www.feam-restoran.ru)
5. [www.prof-master.ru](http://www.prof-master.ru)
6. [www.holodilshchik.ru](http://www.holodilshchik.ru)
7. [www.suharevka.ru](http://www.suharevka.ru)
8. [www.oborudovanie.ru](http://www.oborudovanie.ru)
9. [www.kurgan.ru](http://www.kurgan.ru)
10. [www.oborud.info](http://www.oborud.info)
11. [www.robotcoupe.ru](http://www.robotcoupe.ru)
12. [www.torgtech.ru](http://www.torgtech.ru)
13. [www.torgmash.perm.ru](http://www.torgmash.perm.ru)
14. [www.zto.ru](http://www.zto.ru)
15. [www.oborud.info](http://www.oborud.info)



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, зачётных работ, контрольных работ, а также выполнения обучающимися творческих заданий, мини-проектов, исследований, презентаций, сообщений, докладов.

| <b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>   |
|---|--|
| <b>1</b>  | <b>2</b>   |
| <b>Умения:</b>  |  |
| У.1 - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания; | Оценка выполнения практических заданий   |
| <b>Знания:</b>  |  |
| 3.1 - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;   | Текущий контроль в форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки домашней работы.<br>Итоговый контроль в форме оценки дифференцированного зачета. |
| 3.2 - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;   |  |
| 3.3 - виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;  |  |
| 3.4 - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;   |  |
| 3.5 - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;                               |  |
| 3.6 - порядок предоставления различных услуг;   |  |
| 3.7 - требования к обслуживающему персоналу   |  |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   | <b>Дифференцированный зачет</b>  |