

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**
образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения очная

Срок освоения ОПСПО ПКРС 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Зима, 2021


Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей/профессии 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум».

Разработчики: Верещагина Виктория Анатольевна, преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.

Протокол № 8 от «10» июня 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания
образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
Повар, кондитер

1.1. Область программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания является частью образовательной программы СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

сформировать у обучающихся теоретические знания в области основы арт-дизайна и кондитерской продукции и освоить соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.4. Результаты освоения дисциплины:

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

- использовать нормативную, правовую, техническую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- выполнять различные виды сервировки и оформления столов;
- составлять различные виды меню и карты;
- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;
- организовывать обслуживание потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, методов и форм обслуживания;
- организовывать труд обслуживающего персонала;
- осуществлять и оформлять различные формы расчетов с клиентами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- современные технологии, методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания;
- правила составления и оформления меню, карты вин и карты коктейлей;
- правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг;
- принципы организации труда обслуживающего персонала.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен владеть общими компетенциями, включающими способность:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен владеть профессиональными компетенциями, включающими способность:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные и практические работы	30
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания.

Номер урока	Тема. Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
1	<p>Общая характеристика процесса обслуживания.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Услуги предприятий общественного питания: определение. Классификация услуг общественного питания: услуги питания (ресторана, бара, кафе, столовой, закусочной); услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий; услуги по организации потребления продукции и обслуживанию; услуги по реализации кулинарной продукции; «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»).</p> <p>Виды услуг. Характеристика услуг. Общие требования к услугам. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Требования эргономичности, эстетичности, социальной адресности, информативности.</p> <p>2. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях различных типов и классов. Классификация методов и форм обслуживания. Особенности комбинированных методов обслуживания. Оценка и подтверждение соответствия методов и форм обслуживания типу и классу предприятия. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Прогрессивные технологии обслуживания. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на культуру обслуживания в предприятиях питания.</p>	1	1,2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
2	<p>Практическое занятие №1.</p> <p>Составление схемы расстановки столов на предприятиях общественного питания.</p> <p>1. Виды помещений в предприятиях общественного питания. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение и характеристика. Вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал, зал. Виды залов: торговый, банкетный, аванзал. Порядок определения площади залов, вестибюлей. Таблица «Площади помещений для потребителей на предприятиях общественного питания». Нормы площади (площадь на одно место) по ГОСТ «Общественное питание. Классификация предприятий». Энергетическая ценность пищевых продуктов.</p> <p>2. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов, художественному решению интерьера. Выбор и использование отделочных материалов, светильников, ковров. Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Фирменный стиль. Оборудование торгового и банкетного залов. Мебель. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных</p>	1	2,3	

	конструкций: характеристика, виды, назначение, соответствие интерьеру. Нормы оснащения залов мебелью. Оценка соответствия интерьера и оснащения залов типу и классу предприятия по показателям ГОСТ «Общественное питание. Классификация предприятий».			
3,4	<p>Практическое занятие №2.</p> <p>Составление таблиц ассортимента столовой посуды, приборов и белья.</p> <p>1. Столовые посуда и приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета. Расчет необходимого количества столовой посуды, приборов, столового белья для ресторана, кафе или бара, столовой, закусочной. Фарфоровая и фаянсовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, дизайн, характеристика. Отличие фарфоровой посуды от фаянсовой. Керамическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Использование посуды из «аркопала» (непрозрачное стекло, имитирующее фарфор) .</p> <p>2.Стекланная и хрустальная посуда: виды, назначение, емкость, размеры, дизайн, характеристика. Отличие хрустальной посуды от стеклянной. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Характеристика мерной посуды. Посуда из современных материалов. Металлическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Уход за металлической посудой. Деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика, ассортимент. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация</p> <p>3. Столовые приборы: виды, назначение, дизайн, характеристика. Основные столовые приборы. Дополнительные (вспомогательные) столовые приборы. Столовое белье: виды, назначение, ассортимент, размеры, характеристика. Таблица размеров скатертей, салфеток, ручников. Маркировка столового белья. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы.</p>	2	2,3	
5,6	<p>Практическое занятие №3.</p> <p>Составление меню со свободным выбором блюд, меню бизнес-ланча, меню диетического и детского питания.</p> <p>Виды меню: меню со свободным выбором блюд, меню комплексного обеда (завтрака, ужина), меню бизнес-ланча, меню воскресного бранча, меню дневного рациона, меню диетического и детского питания, банкетное меню, меню тематических мероприятий, меню дежурных блюд.</p> <p>Правила составления и оформления различных видов меню. Специальные виды меню: с вкладышами – «блюда от шеф - повара», дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение к основному меню и т.д. Обновление меню, своевременная информация потребителей об изменениях в меню. Карта вин: понятие, назначение, правила</p>	2	2,3	

	составления и оформления, соответствие классу предприятия. Роль сомелье в разработке карты вин. Карта коктейлей (для ресторанов): понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу предприятия и запросам клиентов.			
7,8	Лабораторная работа №1. Организация процесса обслуживания: понятие, этапы (подготовительный, основной, завершающий). Подготовительный этап. Основные операции подготовительного этапа. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции. Уборка помещений: виды, назначение. Требования к уборке помещений. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки, ширина проходов в торговых залах. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья: порядок, оформление, доставка в зал. Подготовка приборов со специями для сервировки столов.	2	2,3	
9,10	Лабораторная работа №2. Накрытие столов скатертями: назначение, способы, замена скатертей. Виды и формы складывания салфеток: простые и сложные, низкие и высокие. Особенности использования полотняных и бумажных салфеток в зависимости от вида обслуживания и стилевого решения интерьера. Использование букетов, композиций из цветов и других декоративных элементов в оформлении столов: назначение, способы оформления, дизайн.	2	2,3	
11,12	Лабораторная работа №3. Сервировка столов: назначение, виды, правила и последовательность. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Сервировка столов тарелками, приборами, стеклянной посудой. Раскладывание салфеток, расстановка на столе приборов со специями, оформление стола аксессуарами. Варианты предварительной сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Варианты дополнительной сервировки (досервировки) стола в соответствии с полученным заказом.	2	2,3	
13,14	Практическое занятие №4. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Особенности организации обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: - встреча гостей, размещение их в зале; - предложение меню и карты вин, аперитива; - прием и оформление заказа; - рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков, - уточнение заказа; - досервировка стола в соответствии с принятым заказом; - передача заказа на производство; - подача напитков, закусок и блюд; - расчет с гостями.	2	2,3	

	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа			
15,16	Практическое занятие №5. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд в ресторане: французский ; английский (с применением подсобного (приставного) стола или тележки); русский («стол» - с использованием элементов самообслуживания); европейский (с подачей блюда в индивидуальной тарелке гостя); комбинированный. Французский метод: отличительные особенности, приемы порционирования (классический прием, плоскостной прием, щипцовый прием). Использование гостем приборов для порционирования. Английский метод: отличительные особенности, способы порционирования блюд. Русский метод: отличительные особенности. Европейский метод: отличительные особенности, сервировка стола. Комбинирование методов подачи блюд в зависимости от вида обслуживания и класса предприятия.	2	2,3	
17,18	Практическое занятие №6. Назначение блюд и закусок. Особенности оформления. Порядок получения готовой продукции (блюд и закусок) с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Посуда, используемая для отпуска с производства блюд и закусок. Последовательность и правила подачи блюд и закусок. Подбор столовой посуды и приборов для отпуска с производства и порционирования блюд. Порядок замены использованной посуды и приборов, досервировка стола. Рыбные закуски. Мясные закуски. Закуски из птицы и дичи. Овощные и грибные закуски.	2	2,3	
19,20	Практическое занятие №7. Общие правила подготовки к проведению банкетов: прием заказа на обслуживание, разработка меню, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья; составление заявок на производство, в буфеты, сервизную; составление схемы обслуживания; определение необходимого количества официантов и распределение обязанностей. Подготовка зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета / приема/. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов: дневные, вечерние, с рассадкой за столом и без нее. Характеристика дневных приемов: —бокал шампанского, —бокал вина, —рабочий завтрак, —завтрак. Характеристика вечерних приемов: —коктейль, —аля фуршет, —обед- буфет,—обед, —ужин, —чай, —журфикс, —шашлык (барбекю). Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживании банкетов.	2	2,3	
21,22	Лабораторная работа №4. Организация официального банкета: ознакомление с составом приглашенных лиц и схемой рассадки лиц по протоколу. Составление меню. Расчет количества обслуживающего персонала. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья. Составление	2	2,3	

	заявок на производство, в сервис- бар, сервисную и бельевую. Определение вариантов расстановки столов, согласно протокола, накрытие столов скатертями (банкетные полотна), оформление «юбкой». Сервировка стола тарелками, приборами, хрустальной и стеклянной посудой, полотняными салфетками; раскладывание меню, расстановка приборов со специями. Оформление стола цветами, канделябрами со свечами, флажками и другими атрибутами. Роль и обязанности менеджера при организации обслуживания официального банкета. Инструктаж перед обслуживанием, осуществление тренинга официантов для обслуживания по протоколу. Обслуживание участников банкета. Подача аперитива. Организация синхронной подачи сервис- бара, холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд. Подготовка стола к подаче десерта. Подача десерта, шампанского, горячих напитков. Уборка зала.			
23,24	Лабораторная работа №5. Организация приемов по типу: прием- фуршет, банкет- чай, прием- коктейль.: определение, назначение, отличительные. Прием заказа на обслуживание. Роль и обязанности менеджера в организации и обслуживании приема. Составление меню приема. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья. Определение схемы расстановки столов, посуды, приборов, столового белья. Способы накрытия столов скатертями, банкетным полотном и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Правила расстановки продукции сервис- бара, холодных блюд и закусок. Особенности подготовки зала: планировки и освещения зала, подбора мебели, составление меню. Расчет количества официантов. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Варианты размещения самовара, расстановки ваз с фруктами, кондитерскими изделиями. Подготовка дополнительного столика с учетом специфики обслуживания. Английский, русский, французский, японский ритуалы чаепития. Подбор посуды, сервировка стола на индивидуальных салфетках.	2	2,3	
25,26	Лабораторная работа №6. Организация обслуживания смешанных (комбинированных приемов): оформление, освещение, интерьер и подготовка мебели, накрытие столов скатертями, сервировка и оформление кофейных столов, составление меню кофейного стола, особенности подачи аперитива, холодных и горячих закусок, десерта, напитков, приемы подачи кофе различными способами, подача коньяка, рома, кондитерских изделий. Виды смешанных (комбинированных приемов): «коктейль- кофе», «коктейль- фуршет- кофе», банкет за столом с полным обслуживанием официантами —«кофе в гостиной», их назначение и отличительные особенности обслуживания. Неофициальные банкеты: понятие, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, характеристика, подготовка к банкету, особенности составления меню, расчет столов, посуды, приборов, столового белья; составление схемы размещения полного ассортимента холодных блюд, закусок, винно-водочных изделий в соответствии с меню банкета и картой вин; расчет количества обслуживающего персонала, особенности сервировки стола и организации обслуживания.	2	2,3	

27	Практическое занятие №8. Расчеты для банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Расчет количества столов. Составление схемы их расстановки. Составление заявки на посуду, приборы, столовое белье. Подготовка посуды к сервировке.	1	2,3	
28,29	Лабораторная работа №7. Правила оказания услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний: составление меню, формы обслуживания, особенности сервировки столов, способы расчета. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов (воскресный бранч), ритуальных и тематических мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Услуги официанта по обслуживанию на дому. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и участников культурно- массовых мероприятий. 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 (в том числе в купе, каюте, салоне самолета). Характеристика и особенности услуг. Понятие и характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: —шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол- экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный ланч, кофе-брейк и др.	2	2,3	
30,31	Практическое занятие №9. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим и особенности питания, оснащение и оформление залов оборудованием, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. Организация питания студентов вузов, колледжей, лицеев, училищ, учащихся общеобразовательных школ. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания на производственных предприятиях. Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.).	2	2,3	
32,33	Самостоятельная работа. Подготовка презентаций по теме (по выбору студентов): «Организация приемов по типу: прием- фуршет, банкет- чай, прием- коктейль.: определение, назначение, отличительные особенности», «Современные виды услуг и формы обслуживания: —шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол- экспресс, зал-экспресс, бизнес- ланч, воскресный ланч, кофе-брейк»	2		
34,35	Консультации	2		
36	Дифференцированный зачет.	1		
Всего		36		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины проходит в учебных кабинетах: «Технология кулинарного и кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»; лабораторий учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха.

Оборудование кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование: оборудование Учебной кухни ресторана: мясорубка; блендер; миксер; слайсер; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; рабочий стол; весы настольные электронные; расстоечный шкаф; тестомесильная машина, щипцы универсальные; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка; ножи для экономной очистки овощей; кастрюли; сотейники; молоток для отбивания (тяпка).

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в интернет (с лицензионным программным обеспечением), мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. В.В Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» – М.: Академия, 2017 г.
Дополнительные источники:
1. Е.А Богатырева, Л.П. Точкова, С.В Соколова, А.П Елепин «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - М.: Академкнига, 2005 г.
2. З.П Матюхина « Товароведение пищевых продуктов» – М.: Академия, 2010 г.

Интернет-источники:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://www.horeca.ru/>
5. Главный портал индустрии гостеприимства и питания <http://www.foodservice.ru/catalog/>
6. Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты освоения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> - Использовать нормативную, правовую, техническую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - Выполнять различные виды сервировки и оформления столов; - Составлять различные виды меню и карты рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья; - Организовывать обслуживание потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, методов и форм обслуживания; - Организовывать труд обслуживающего персонала; - Осуществлять и оформлять различные формы расчетов с клиентами. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования.
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - Основных понятий, терминов и определений в области организации обслуживания; - классификации услуг общественного питания и общих требований к ним; - Современных технологий, методов, форм, средств обслуживания; - Видов и характеристик торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья - Материально-технического; и информационного обеспечения обслуживания; - Правил составления и оформления меню, карты вин и карты коктейлей; - Правил оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг; - Принципов организации труда обслуживающего персонала. 	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на аудиторных занятиях при выполнении практических и лабораторных работ, самостоятельной работы.</p>