

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 ОП СПО ППКРС: 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

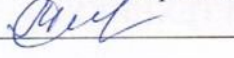
Зима, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования - далее ФГОС СПО (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016 г.), с учетом примерной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.09.01 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий/специальностей **43.00.00 Сервис и туризм** (утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 №01 рег.№33, зарегистрировано в гос. реестре ПООП Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

Разработчик: Котков Илья Андреевич мастер производственного обучения ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 9 от «25» мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.012 Организация обслуживания на предприятиях питания предназначена для изучения организации обслуживания на предприятиях питания в профессиональных образовательных организациях СПО, в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную групп профессий/специальностей **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания является вариативной частью ОПОП и входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания 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 учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания 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 ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания у выпускника должны быть сформированы следующие общие компетенции:

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 ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания у выпускника должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

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.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем нагрузки на студента 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

| Вид учебной деятельности | Объем часов |
|--|--------------------|
| Объем образовательной программы | 36 |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | 36 |
| лекции, уроки | 6 |
| практические и лабораторные занятия | 30 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания на предприятии питания

| Номер урока | Наименование раздела | Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студента <i>(при наличии)</i> | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенции |
|-------------|----------------------|---|-------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | | Ресторанный бизнес: История развития, функции и принципы организации. Содержание учебного материала: 1. История русской и зарубежной кухни. 2. Характеристика отдельных типов ПОП за рубежом. 3. Понятие ресторанного рынка и ресторанного бизнеса. 4. Разработка концепции ресторана. 5. Реклама и ее роль в деятельности предприятия. | 1 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| 2 | | Организационные формы обслуживания в современном мире. Содержание учебного материала: 1. Повышения культуры обслуживания на ПОП. 2. Классификация ПОП. 3. Услуги ПОП и требование к ним. 4. Прогрессивные технологии обслуживания. | 1 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| 3-4 | | Подготовка к обслуживанию гостей. Обслуживание приемов, банкетов дипломатических встреч. Содержание учебного материала: 1. Виды столового белья, приборов и посуды. 2. Современные представления о меню. Виды меню и их назначения, расположения блюд в меню, карта бара. 3. Организация обслуживания гостей в ресторанах и барах, (встреча гостя, принятие заказа). Работа сомелье. Рекомендации по выбору вин. 4. Классификация приемов и банкетов. Приемка и составления меню для банкета. Составления наряд- заказа на банкет и торжества. 5. Дипломатические встречи. | 2 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| 5-6 | | Практическое занятие №1. Виды посуды и приборов. Виды сервировки стола и правила сервировки стола. | 2 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| 7-8 | | Практическое занятие №2. Составление меню на банкет, на день рождение, шведский стол, тематическое меню. | 2 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01, ОК 05, ОК 09, ОК 10 |
| 9-10 | | Практическое занятие №3. Изучение стекла. Изучения инвентаря бара. Содержание учебного материала: Виды бокалов и стаканов для напитков и коктейлей. Виды коктейлей и методы их приготовления. | 2 | |
| 11-12 | | Практическое занятие №4. Виды салфеток. Содержание учебного материала: Основные и вспомогательные, способы складывания. | 2 | |
| 13-14 | | Лабораторное занятие №1. Отработка сервировки стола для разных видов обслуживания. | 2 | |
| 15-16 | | Лабораторное занятие №2. Отработка встречи гостя, приема заказа и обслуживание его. | 2 | |
| 17-18 | | Лабораторное занятие №3. Отработка приемов приготовления коктейлей и их подачи. | 2 | |
| 19-20 | | Лабораторное занятие №4. Отработка методов скручивания салфеток. Роза, рыба, свеча и т.д. | 2 | |
| 21-22 | | Лабораторное занятие №5. Оформления и сервировка чайного стола. | 2 | |
| 23-24 | | Лабораторное занятие №6. Отработка методов приготовления кофе и его подачи. | 2 | |
| 25-26 | | Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по обслуживанию гостя. | 2 | |
| 27-28 | | Практическое задание №6. Расчет количества столов. Схемы расставления столов, составления заявок на приборы, посуду и белье. | 2 | |
| 29-30 | | Практическое занятие №7. Прием фуршет. Содержание учебного материала: Составления меню, расчет количества обслуживающего персонала. | 2 | |
| 31-32 | | Практическое занятие №8. Организация обслуживания, правила подачи напитков, уборка зала на приеме фуршет. | 2 | |

| | | | | |
|-------|--|--|-----------|--|
| 33-34 | | Практическое занятие №9. Обслуживание неофициальных банкетов. Содержание учебного материала: Составления меню. Оформления счет-заказа. | 2 | |
| 35-36 | | Дифференцированный зачет. | 2 | |
| | | Всего | 36 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания

3.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет специальных дисциплин, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические материалы по курсу дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в интернет,
- мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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.
3. Ю.Ю. Денисович, Е.Ю. Осипенко «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» Учебное пособие. Благовещенск – Издательство ДальГАУ.
4. В.В Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М.: Академия, 2017 г.

Интернет-ресурсы:

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

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания

| Результат освоения | Критерии оценки |
|--|--|
| 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; <p>осуществлять и оформлять различные формы расчетов с клиентами</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -оценки результатов практического и лабораторного занятия. |
| Знания | |
| <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>принципы организации труда обслуживающего персонала</p> | <p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на аудиторных занятиях при выполнении практических, и лабораторных занятий</p> |