

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 по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ОП СПО ПКРС: 2 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

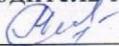
Зима, 2024 г.

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 №1569 от 09.12.2016 г.), с изменениям, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 года N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ от 09.08.2024 года № 79088), с учетом примерной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 от №1 28.06.2021 г., входящей в укрупненную группу профессий/специальностей **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**.

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 № 7 от «11» апреля 2024 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.12 Организация обслуживания на предприятиях питания является вариативной частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 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 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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

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

с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 34 часа;
- самостоятельной работы студента 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях питания

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности для профессии:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Объем обучающихся во взаимодействии с преподавателем	34
Лекции, уроки	20
практические занятия	14
консультации	-
экзамен	-
Самостоятельная работа обучающегося (при наличии)	
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

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

43.01.09 Повар, кондитер

Наименование раздела	№ п/п	Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов <i>(при наличии)</i>	Объем часов	Формируемые компетенции	Уровень усвоения
	1	2	3	4	
Раздел 1 основы обслуживания в индустрии питания	1,2,3,4	Классификация предприятий индустрии питания. Содержание учебного материала: 1. Основные термины и определения 2. Классификация предприятий индустрии питания, контроль и оценка качества оказываемых услуг предприятием общественного питания	4	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	2
	5,6,7,8	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Содержание учебного материала: 1. Принципы оформления меню, виды меню 2. Требование к размещению информации для потребителей 3. Рекламная и маркетинговая деятельность по продвижению продукции и привлечению потребителей	4	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	1-2
	9,10,11,12	Характеристика торговых помещений предприятий питания. Содержание учебного материала: 1. Особенности формирования. стиля и концепции предприятий питания. 2. Современные тенденции интерьера и ресторанной моды 3. Требование к интерьеру и к освещению торгового зала	4	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	1
Раздел 2 Подготовка к обслуживанию гостей.	13,14,15,16	Характеристика столовых приборов, стекла и посуды, столового белья. Содержание учебного материала: 1. Характеристика и классификация столовой посуды, приборов для подачи блюд и напитков 2. Характеристика и классификация столового белья. 3. Униформа персонала	4	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	1-2
	17,18,	Характеристика обслуживания. Содержание учебного материала: 1. Формы и методы самообслуживания 2. Формы и методы обслуживания официантом. приемов, банкетов, и т.д. 3. Обслуживание потребителей по пути следования. 4. Приёмы обслуживания, за стойкой или прилавком, при доставке продукции	2	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	2

		5. Кейтерин,рум-сервис			
	19,20	Характеристика этапов обслуживания Содержание учебного материала: 1. Подготовительный этап 2. Приветствие и размещение потребителей в торговом зале 3. Подача блюд, работа с подносом 4. Заключительный этап	2	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	1
	21,22	Практическое занятие №1. Виды посуды и приборов. Виды сервировки стола и правила сервировки стола.	2	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	2
	23,24	Практическое занятие №2. Составление меню на банкет, на день рождение, шведский стол, тематическое меню.	2	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	3
	25,26	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	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	1
	27,28	Практическое занятие №4. Виды салфеток. Содержание учебного материала: Основные и вспомогательные, способы складывания.	2	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	1-2
	29,30	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по обслуживанию гостя.	2	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	1
	31	Практическое задание №6. Расчет количества столов. Схемы расставления столов, составления заявок на приборы, посуду и белье.	1	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	3
	32	Практическое занятие №7. Прием фуршет. Содержание учебного материала: Составления меню, расчет количества обслуживающего персонала.	1	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	1
	33,34	Практическое занятие №8. Дифференцированный зачет.	2	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	3
		<i>Самостоятельная работа.</i> Подготовить реферат 1. Организация обслуживания, 2. Правила подачи напитков, уборка зала на приеме фуршет. Подготовить реферат.	2	ОК 01-ОК-09 ПК 1.1-ПК5.5	3
		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:

Издательство феникс Организация обслуживания, Ладнова Ольга Леонидовна; Корякина Светлана Яковлевна 2023г.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, контрольных работ по темам учебной дисциплины, а также сдачи дифференцированного зачета

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
<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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по ОП.12 Организация обслуживания на предприятии питания в виде: тестирования.</p>
Осваиваемые умения:		
<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 характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; - материально-техническое и информационное обеспечение 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> –защита отчетов по практическим –экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>в форме дифференцированного зачета по ОП.12 Организация обслуживания на</p>

<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила составления и оформления меню, карты вин и карты коктейлей; - правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг; - принципы организации труда обслуживающего персонала. 	<p>инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>предприятия питания в виде: тестирования.</p>
---	--	--