

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач
	Уо 01.04	составлять план действия	Зо 01.04	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.05	определять необходимые ресурсы		
	Уо 01.06	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	Уо 01.07	реализовывать составленный план		
	Уо 01.08	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
	Уд 01.01	использовать лабораторное оборудование;	Зд 01.01	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

Уд 01.02	определять основные группы микроорганизмов;	Зд 01.02	генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
Уд 01.03	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Зд 01.03	особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
Уд 01.04	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) при выполнении работ;	Зд 01.04	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
Уд 01.05	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Зд 01.05	микробиологию основных пищевых продуктов;
Уд 01.06	осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Зд 01.06	основные пищевые инфекции и пищевые отравления
Уд 01.07	проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	Зд 01.07	правила личной гигиены работников организации питания
Уд 01.08	составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Зд 01.08	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
		Зд 01.09	схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека;
		Зд 01.10	суточную норму потребности человека в питательных веществах;
		Зд 01.11	основные процессы обмена веществ в организме;
		Зд 01.12	суточный расход энергии;
		Зд 01.13	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
		Зд01.14	физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
		Зд 01.15	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

			Зд 01.16	нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
ОК02	Уо 02.01	определять задачи поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей

	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
			Зд 07.01	роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
			Зд 07.02	характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
			Зд 07.04	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
			Зд 07.05	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

		своей профессиональной деятельности		
	Уо 10.03	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов
	Уо 10.04	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.04	средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	особенности произношения
			Зо 10.06	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности;
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.02	основы финансовой грамотности;
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации;
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 11.05	кредитные банковские продукты
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		
ПК 2.2	У 2.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	З 2.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
ПК 2.3	У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять	З 2.3.17	методы сервировки и способы подачи соусов

		порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;		сложного ассортимента;
ПК 2.4	У 2.4.24	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	З 2.4.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			З 2.4.07	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
ПК 2.5	У 2.5.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 2.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			З 2.5.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
ПК 2.6	У 2.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 2.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			З 2.6.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
ПК 2.7	У 2.7.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	З 2.7.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
			З 2.7.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
ПК 3.2	У 3.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	З 3.2.14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

			З 3.2.15	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
ПК 3.3	У 3.3.22	консультировать потребителей;	З 3.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			З 3.3.17	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
ПК 3.4	У 3.4.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	З 3.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			З 3.4.17	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
ПК 3.5	У 3.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	З 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			З 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
ПК 3.6	У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	З 3.6.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			З 3.6.16	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
ПК 4.2	У 4.2.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	З 4.2.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			З 4.2.18	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
ПК 4.3	У4.3.21	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; кон-	З 4.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
			З 4.3.18	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного

		консультировать потребителей;		ассортимента;
	У4.3.21	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;		
ПК 4.4			З 4.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			З 4.4.17	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
ПК 4.5	У4.5.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания	34.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
			34.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			34.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
ПК 5.3	У5.3.29	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	35.3.09	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
			35.3.10	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
ПК 5.4	У5.4.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных конди-	35.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
			35.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских

		терских изделий сложного ассортимента		изделий сложного ассортимента;
ПК 5.5	У5.5.29	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	35.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
			35.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
ПК 5.6	У5.6.11	проводить мастер-класс для представления		
ПК 6.1	У6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	36.1.03	классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
	У6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;	36.1.04	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
	У6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;	36.1.07	основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	34
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Н/У/З
1	2	3	4	5
Тема 1. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 2.2- 2.7, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.6 ПК 6.1	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08 Уд 01.01 , Уд 01.02, Уд 01.03 , Уд 01.04 Уд 01.05 , Уд 01.06 , Уд 01.07 , Уд 01.08 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04 Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 03.01 Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01 Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01 Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05 У 2.2.01, У 2.2.18, У 2.3.15, У 2.4.24 У 2.5.18, У 2.6.21, У 2.7.22, У 3.2.18 У 3.3.22, У 3.4.18, У 3.5.20, У 3.6.21 У 4.2.22, У4.3.21, У4.3.21, У4.5.16 У5.3.29, У5.4.30, У5.5.29, У5.6.11 У6.1.03, У6.1.07, У6.1.09 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04 Зд 01.01, Зд 01.02 , Зд 01.03, Зд 01.04 Зд 01.0, Зд 01.06, Зд 01.07, Зд 01.08 Зд 01.09, Зд 01.10, Зд 01.11, Зд 01.12 Зд 01.13, Зд 01.14, Зд 01.15, Зд 01.16 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.03, Зд 07.01 Зд 07.02, Зд 07.04, Зд 07.05, Зо 09.01
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг Интерьер помещений организации питания.	2		
	В том числе практические занятия:	2		
	Практическое занятие № 1 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2		

				<p>3о 09.02,3о 10.01,3о 10.02,3о 10.03 3о 10.04,3о 10.05,3о 10.06 3 2.2.02,3 2.3.16,3 2.3.17,3 2.4.06 3 2.4.07,3 2.5.16,3 2.5.17,3 2.6.16 3 2.6.17,3 2.7.16,3 2.7.17,3 3.2.14 3 3.2.1,3 3.3.16,3 3.3.17,3 3.4.16 3 3.4.17,3 3.5.16,3 3.5.17,3 3.6.15 3 3.6.16, 3 4.2.17,3 4.2.18,3 4.3.17 3 4.3.18,3 4.4.16,3 4.4.17,34.5.08 34.5.15,34.5.16,35.3.09,35.3.10 35.4.08,35.4.09,35.5.08,35.5.09 36.1.03,36.1.04,36.1.07</p>
Тема 2 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	10/6	ОК 1,ОК2, ОК 3,ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.6 ПК 6.1	Уо 01.01,Уо 01.02,Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06,Уо 01.07,Уо 01.08 Уд 01.01 ,Уд 01.02,Уд 01.03 ,Уд 01.04 Уд 01.05 ,Уд 01.06 ,Уд 01.07 ,Уд 01.08 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03,Уо 02.04 Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 03.01 Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01,Уо 04.02 Уо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02,Уо 07.01 Уо 07.02,Уо 09.01,Уо 09.02,Уо 10.01 Уо 10.02,Уо 10.03,Уо 10.04,Уо 10.05 У 2.2.01,У 2.2.18,У 2.3.15,У 2.4.24 У 2.5.18,У 2.6.21,У 2.7.22,У 3.2.18 У 3.3.22,У 3.4.18,У 3.5.20,У 3.6.21 У 4.2.22,У4.3.21,У4.3.21,У4.5.16 У5.3.29,У5.4.30,У5.5.29,У5.6.11 У6.1.03,У6.1.07,У6.1.09 3о 01.01,3о 01.02,3о 01.03,3о 01.04 3д 01.01,3д 01.02 ,3д 01.03,3д 01.04 3д 01.0,3д 01.06,3д 01.07,3д 01.08 3д 01.09,3д 01.10,3д 01.11,3д 01.12 3д 01.13,3д01.14,3д 01.15,3д 01.16
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды. Виды фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы. Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом	8		
	В том числе практические занятия:	2		
	Практическое занятие № 2 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий питания, а также форм и методов обслуживания.	2		
Практическое занятие № 3 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2			

	Практическое занятие № 4 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2		3о 02.01,3о 02.02,3о 02.03,3о 03.01 3о 03.02,3о 03.03,3о 04.01,3о 04.02 3о 05.01,3о 06.01,3о 06.02,3о 06.03 3о 07.01,3о 07.02,3о 07.03,3д 07.01 3д 07.02,3д 07.04,3д 07.05,3о 09.01 3о 09.02,3о 10.01,3о 10.02,3о 10.03 3о 10.04,3о 10.05,3о 10.06 3 2.2.02,3 2.3.16,3 2.3.17,3 2.4.06 3 2.4.07,3 2.5.16,3 2.5.17,3 2.6.16 3 2.6.17,3 2.7.16,3 2.7.17,3 3.2.14 3 3.2.1,3 3.3.16,3 3.3.17,3 3.4.16 3 3.4.17,3 3.5.16,3 3.5.17,3 3.6.15 3 3.6.16, 3 4.2.17,3 4.2.18,3 4.3.17 3 4.3.18,3 4.4.16,3 4.4.17,34.5.08 34.5.15,34.5.16,35.3.09,35.3.10 35.4.08,35.4.09,35.5.08,35.5.09 36.1.03,36.1.04,36.1.07
	Практическое занятие № 5 Отработка приемов работы с подносом. Освоение правил работы с подносом	2		
Тема 3. Информационное обеспечение про- цесса обслужива- ния	Содержание учебного материала	10	ОК1, ОК2, ОК 3,ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.6 ПК 6.1	Уо 01.01,Уо 01.02,Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06,Уо 01.07,Уо 01.08 Уд 01.01 ,Уд 01.02,Уд 01.03 ,Уд 01.04 Уд 01.05 ,Уд 01.06 ,Уд 01.07 ,Уд 01.08 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03,Уо 02.04 Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 03.01 Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01,Уо 04.02 Уо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02,Уо 07.01 Уо 07.02,Уо 09.01,Уо 09.02,Уо 10.01 Уо 10.02,Уо 10.03,Уо 10.04,Уо 10.05 У 2.2.01,У 2.2.18,У 2.3.15,У 2.4.24 У 2.5.18,У 2.6.21,У 2.7.22,У 3.2.18 У 3.3.22,У 3.4.18,У 3.5.20,У 3.6.21 У 4.2.22,У4.3.21,У4.3.21,У4.5.16
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2		
	В том числе практические занятия:	8/4		

	Практическое занятие № 6 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2		У5.3.29,У5.4.30,У5.5.29,У5.6.11 У6.1.03,У6.1.07,У6.1.09 3о 01.01,3о 01.02,3о 01.03,3о 01.04 3д 01.01,3д 01.02 ,3д 01.03,3д 01.04 3д 01.0,3д 01.06,3д 01.07,3д 01.08 3д 01.09,3д 01.10,3д 01.11,3д 01.12 3д 01.13,3д01.14,3д 01.15,3д 01.16 3о 02.01,3о 02.02,3о 02.03,3о 03.01 3о 03.02,3о 03.03,3о 04.01,3о 04.02 3о 05.01,3о 06.01,3о 06.02,3о 06.03 3о 07.01,3о 07.02,3о 07.03,3д 07.01 3д 07.02,3д 07.04,3д 07.05,3о 09.01 3о 09.02,3о 10.01,3о 10.02,3о 10.03 3о 10.04,3о 10.05,3о 10.06 3 2.2.02,3 2.3.16,3 2.3.17,3 2.4.06 3 2.4.07,3 2.5.16,3 2.5.17,3 2.6.16 3 2.6.17,3 2.7.16,3 2.7.17,3 3.2.14 3 3.2.1,3 3.3.16,3 3.3.17,3 3.4.16 3 3.4.17,3 3.5.16,3 3.5.17,3 3.6.15 3 3.6.16, 3 4.2.17,3 4.2.18,3 4.3.17 3 4.3.18,3 4.4.16,3 4.4.17,34.5.08 34.5.15,34.5.16,35.3.09,35.3.10 35.4.08,35.4.09,35.5.08,35.5.09 36.1.03,36.1.04,36.1.07
	Практическое занятие № 7. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2		
	Практическое занятие № 8 Отработка приемов по оформлению и передачи заказа на производство, в бар, буфет.	2		
	Практическое занятие № 9 Отработка приемов по подготовке торговых помещений, встречи и размещения гостей, приема заказа и передача его на производство.	2		
Тема 4. Организация процесса обслужи- вания в зале	Содержание учебного материала	12	ОК 1, ОК2, ОК 3,ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,	Уо 01.01,Уо 01.02,Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06,Уо 01.07,Уо 01.08 Уд 01.01 ,Уд 01.02,Уд 01.03 ,Уд 01.04 Уд 01.05 ,Уд 01.06 ,Уд 01.07 ,Уд 01.08 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03,Уо 02.04 Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 03.01
	В том числе практические занятия:	12/10		
	Практическое занятие № 10 Отработка приемов складывания салфеток и составление композиций из цветов в соответствии с заказом. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2		

	<p>Практическое занятие № 11 Отработка приемов сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи Правила подачи продукции сервис-бара. Отработка приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, ужина, по меню заказных блюд, дополнительной и исполнительной сервировке столов.</p>	2	ПК 5.3-5.6 ПК 6.1	Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01,Уо 04.02 Уо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02,Уо 07.01 Уо 07.02,Уо 09.01,Уо 09.02,Уо 10.01 Уо 10.02,Уо 10.03,Уо 10.04,Уо 10.05 У 2.2.01,У 2.2.18,У 2.3.15,У 2.4.24 У 2.5.18,У 2.6.21,У 2.7.22,У 3.2.18 У 3.3.22,У 3.4.18,У 3.5.20,У 3.6.21 У 4.2.22,У4.3.21,У4.3.21,У4.5.16 У5.3.29,У5.4.30,У5.5.29,У5.6.11 У6.1.03,У6.1.07,У6.1.09
	<p>Практическое занятие № 12 Отработка приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</p>	2		3о 01.01,3о 01.02,3о 01.03,3о 01.04 3д 01.01,3д 01.02 ,3д 01.03,3д 01.04 3д 01.0,3д 01.06,3д 01.07,3д 01.08 3д 01.09,3д 01.10,3д 01.11,3д 01.12 3д 01.13,3д01.14,3д 01.15,3д 01.16
	<p>Практическое занятие № 13 Отработка приемов сервировки стола и правил подачи блюд и напитков .Отработка приемов подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Практическое занятие № 14 Отработка приемов расчета с гостями и правил этикета. Отработка правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Практическое занятие № 15 Отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей 10</p>	2		3о 02.01,3о 02.02,3о 02.03,3о 03.01 3о 03.02,3о 03.03,3о 04.01,3о 04.02 3о 05.01,3о 06.01,3о 06.02,3о 06.03 3о 07.01,3о 07.02,3о 07.03,3д 07.01 3д 07.02,3д 07.04,3д 07.05,3о 09.01 3о 09.02,3о 10.01,3о 10.02,3о 10.03 3о 10.04,3о 10.05,3о 10.06 3 2.2.02,3 2.3.16,3 2.3.17,3 2.4.06 3 2.4.07,3 2.5.16,3 2.5.17,3 2.6.16 3 2.6.17,3 2.7.16,3 2.7.17,3 3.2.14 3 3.2.1,3 3.3.16,3 3.3.17,3 3.4.16 3 3.4.17,3 3.5.16,3 3.5.17,3 3.6.15 3 3.6.16, 3 4.2.17,3 4.2.18,3 4.3.17 3 4.3.18,3 4.4.16,3 4.4.17,34.5.08 34.5.15,34.5.16,35.3.09,35.3.10 35.4.08,35.4.09,35.5.08,35.5.09 36.1.03,36.1.04,36.1.07
Тема 5.	Содержание учебного материала	6	ОК 1,ОК2,	

Обслуживание приемов и банкетов	<p>Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы</p> <p>Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы</p> <p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания</p> <p>Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей</p> <p>Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.</p> <p>Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц</p> <p>Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий</p> <p>Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта</p> <p>Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю</p> <p>Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	2	<p>ОК 3,ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10</p> <p>ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.6</p> <p>ПК 6.1</p>	<p>Уо 01.01,Уо 01.02,Уо 01.03,Уо 01.04</p> <p>Уо 01.05,Уо 01.06,Уо 01.07,Уо 01.08</p> <p>Уд 01.01 ,Уд 01.02,Уд 01.03 ,Уд 01.04</p> <p>Уд 01.05 ,Уд 01.06 ,Уд 01.07 ,Уд 01.08</p> <p>Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03,Уо 02.04</p> <p>Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 03.01</p> <p>Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01,Уо 04.02</p> <p>Уо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02,Уо 07.01</p> <p>Уо 07.02,Уо 09.01,Уо 09.02,Уо 10.01</p> <p>Уо 10.02,Уо 10.03,Уо 10.04,Уо 10.05</p> <p>У 2.2.01,У 2.2.18,У 2.3.15,У 2.4.24</p> <p>У 2.5.18,У 2.6.21,У 2.7.22,У 3.2.18</p> <p>У 3.3.22,У 3.4.18,У 3.5.20,У 3.6.21</p> <p>У 4.2.22,У4.3.21,У4.3.21,У4.5.16</p> <p>У5.3.29,У5.4.30,У5.5.29,У5.6.11</p> <p>У6.1.03,У6.1.07,У6.1.09</p> <p>Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03,Зо 01.04</p> <p>Зд 01.01,Зд 01.02 ,Зд 01.03,Зд 01.04</p> <p>Зд 01.0,Зд 01.06,Зд 01.07,Зд 01.08</p> <p>Зд 01.09,Зд 01.10,Зд 01.11,Зд 01.12</p> <p>Зд 01.13,Зд01.14,Зд 01.15,Зд 01.16</p> <p>Зо 02.01,Зо 02.02,Зо 02.03,Зо 03.01</p> <p>Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01,Зо 04.02</p> <p>Зо 05.01,Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03</p> <p>Зо 07.01,Зо 07.02,Зо 07.03,Зд 07.01</p> <p>Зд 07.02,Зд 07.04,Зд 07.05,Зо 09.01</p> <p>Зо 09.02,Зо 10.01,Зо 10.02,Зо 10.03</p> <p>Зо 10.04,Зо 10.05,Зо 10.06</p> <p>З 2.2.02,З 2.3.16,З 2.3.17,З 2.4.06</p> <p>З 2.4.07,З 2.5.16,З 2.5.17,З 2.6.16</p> <p>З 2.6.17,З 2.7.16,З 2.7.17,З 3.2.14</p> <p>З 3.2.1,З 3.3.16,З 3.3.17,З 3.4.16</p>
	В том числе практические занятия:	4		
	Практическое занятие № 16 Отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах	2		
	Практическое занятие № 17 Отработка приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2		

				3 3.4.17,3 3.5.16,3 3.5.17,3 3.6.15 3 3.6.16, 3 4.2.17,3 4.2.18,3 4.3.17 3 4.3.18,3 4.4.16,3 4.4.17,34.5.08 34.5.15,34.5.16,35.3.09,35.3.10 35.4.08,35.4.09,35.5.08,35.5.09 36.1.03,36.1.04,36.1.07
Самостоятельная работа: Общие правила сервировки стола. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд Последовательность и правила подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий Правила этикета и нормы поведения за столом Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями.	2			
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2			
Всего:	44/20			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва: Академия, 2016. – 432 с.

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

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

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

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

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

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена</p>

<p>информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

<p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
---	--	--