

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области  
«Подпорожский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях общественного  
питания**

2020 г.

Программа учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум»

**Разработчики:**

Смирнова Н.А., преподаватель цикла специальных дисциплин

Рассмотрен на заседании МК

по ППССЗ

Председатель \_\_\_\_\_ Ядыкина Л.А

Протокол № 5. от от 28.01.2019год

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ЛО ППТ

\_\_\_\_\_ О.А.Чечельницкая

« 04 » 02 2019г.

Приложение к ОПОП  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.  
Утверждено приказом ГБПОУ ЛО ППТ  
от 04.02. 2019г. №01-05/13

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с учебной дисциплиной ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	<p><b>У1</b> организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</p> <p><b>У2</b> подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p><b>У3</b> организовывать обслуживание и оказание услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p><b>У4</b> осуществлять расчет с посетителями;</p> <p><b>У5</b> выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p><b>У6</b> составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.</p>	<p><b>З1</b> принципы организации обслуживания;</p> <p><b>З2</b> классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</p> <p><b>З3</b> цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p><b>З4</b> требования к обслуживающему персоналу</p> <p><b>З5</b> виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</p> <p><b>З6</b> информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p><b>З7</b> правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей их выбор и использование;</p> <p><b>З8</b> характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</p> <p><b>З9</b> характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</p> <p><b>З10</b> особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</p> <p><b>З11</b> порядок предоставления;</p> <p><b>З12</b> специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p><b>З13</b> организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.</p>

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>62</b>
в том числе:	
– теоретические занятия	40
– практические занятия	22
– лабораторные занятия	Не предусмотрены
– контрольные работы	3
– курсовое проектирование	Не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>4</b>
в том числе:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– работа с конспектом лекций</li> <li>– составление сравнительных таблиц и логических схем для систематизации знаний</li> <li>– изучение нормативной и справочной документации</li> <li>– подготовка сообщений</li> <li>– составление кроссвордов</li> <li>– подготовка презентаций</li> <li>– поиск сообщений в сети «Internet»</li> <li>– работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе</li> </ul>	
Промежуточная АТТЕСТАЦИЯ в форме дифференцированного зачёта	
66	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Предмет и структура дисциплины. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	1	ОК 1 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
<b>РАЗДЕЛ 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА</b>		<b>15г+ 12пр</b>	
<b>Тема 1.1</b> Общая характеристика процесса обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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
	Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качества услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал.	2	
	2. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг.		
	3. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов.		
	4. Прогрессивные технологии обслуживания.		
<b>Практические занятия – не предусмотрены</b>			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - составление кроссворда на тему: «Услуги общественного питания. Термины и определения»; - работа с нормативной документацией: ГОСТ 31985-2013. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения»; ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»		
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-2

Организация труда обслуживающего персонала	1. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.	2	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. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб.		
	<i>Практические занятия – не предусмотрены</i>		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу; ГОСТ 30524- 2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.		
<b>Тема 1.3</b> Характеристика торговых помещений	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	4	ОК 1-2 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
	1. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение их характеристика.	2	
	2. Интерьер залов. Оборудование залов.	2	
	3. Вспомогательные помещения: раздаточная ресторана, сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы.		
	4. Сервис - бар: понятие, назначение, характеристика. Хлеборезка: назначение, организация работы.		
	5. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений.		
	6. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.		
	<b><i>Практические занятия</i></b>	2	
	<b>ПЗ 1</b> Ознакомление с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания и анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащения залов.	2	
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - поиск сообщений в сети «Internet» по теме : «Характеристика торговых помещений для обслуживания потребителей»			
<b>Тема 1.4</b> Предметы сервировки стола	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	4	ОК 2,4 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
	1. Столовая посуда, приборы: виды и характеристика, их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета	2	
	2. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая,		

	деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Использование посуды из аркопала, аркорона и других современных материалов в ресторанах, барах		
	3.Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Характеристика мерной посуды. Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.	2	
	4.Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	<b>ПЗ 2</b> Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению и подготовка столовой посуды к работе	2	
	<b>ПЗ 3</b> Подбор и распределение столовых приборов по назначению и подготовка столовых приборов к работе	2	
	<b>ПЗ 4</b> Оформление заявки и акта на бой, лом посуды и приборов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - поиск информации в сети Internet на тему: по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента» - подготовка сообщений на темы: «Использование современной посуды на ПОП»; «Виды и формы складывания салфеток»; «Виды белья использованного на ПОП»		
<b>Тема 1.5</b> Информационное обеспечение предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 4,5 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
	1. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.	1	
	2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню.		
	3.Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню	2	
	4.Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
<b>ПЗ 5</b> Составление меню для различных видов предприятий и банкетов (по заданию преподавателя)	2 2		



	<b>ПЗ 6</b> Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя)		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - подготовка сообщения «Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи»; - работа с Интернет-ресурсами с целью изучения, ознакомления с характером действующих предприятий относящихся к сфере общественного питания; - подготовка презентации на тему: «Фирменные блюда ПОП г. Ульяновска» - работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе	*	
	<b>Контрольная работа №1</b>	1	
<b>РАЗДЕЛ 2</b>		12т+10	
<b>ОРГАНИЗАЦИЯ</b>	<b>ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В РЕСТОРАНАХ, ПРИЕМОВ И БАНКЕТОВ</b>	пр	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 3- 6,7,8,9
Подготовка к обслуживанию потребителей.	1. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена.	2	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. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания		
	3. Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.		
	4. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности. Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программы и др.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>ПЗ 7</b> Выполнение предварительной, дополнительной, исполнительной сервировки стола, складывание салфеток простыми и сложными способами	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - отработка приемов складывания салфеток различных форм; - отработка приемов подготовки посуды, приборов;		

	-отработка приемов сервировки стола на 2 персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина		
<b>Тема 2.2</b> Обслуживание потребителей в ресторанах	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 2-3,6,7,8,9 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
	1. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы, обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями. Последовательность подачи блюд и напитков	<i>1</i>	
	2. подача продукции сервис - бара.		
	3.Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с элементами самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.	<i>1</i>	
	4. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов.		
	5. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.		
	6. Подбор посуды и правила подачи супов		
	7.Уборка посуды, досервировка стола, способы подачи вторых горячих блюд		
	8.Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод	<i>2</i>	
	9.Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Подача табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом		
10. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания.			
<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>		
<b>ПЗ 8</b> Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Европейский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции.	<i>2</i>		
<b>ПЗ 9</b> Овладение приемами подачи блюд и напитков различными способами и выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков.	<i>2</i>		

	<b>ПЗ 10</b> Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем. Выполнение уборки стола.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - подготовка реферата: «Правила этикета за столом»; - анализ меню, карты вин ресторанов, баров, кафе ; - составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом; -заполнить таблицу по теме: «Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с меню»; -заполнить таблицу по теме : «Рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам».		
<b>Тема 2.3</b> Обслуживание приемов и банкетов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	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
	1. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола.	1	
	2. Виды официальных приемов, их характеристика.		
	3. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживания банкетов.		
	4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета	1	
	5. Обслуживание участников банкета.		
	6. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Правила расстановки продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок.		
	7. Порядок подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов	1	
	8. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.		
9. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий.	1		

	10. Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: «коктейль-фуршет», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с холодным обслуживанием официантами-кофе в гостиной»; их назначение и особенности обслуживания		
	11. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания.		
	12. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, «Встреча друзей» и т.д.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	<b>ПЗ 12</b> Встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков. Выполнение сервировки стола и организация обслуживания банкета с полным, частичным обслуживанием официантами и для комбинированных банкетов.	2	
	<b>ПЗ 13</b> Составление меню и сервировка столов для банкета-чай, фуршетного стола, по случаю Дня рождения, свадебного стола и новогоднего стола.	2	
	<b>ПЗ 14</b> Подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов.	2	
	<b>ПЗ 15</b> Расчет площади торгового зала, количества официантов для обслуживания, общей длины столов и столового белья для банкетов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - поиск информации в сети Internet по темам: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии»; дипломатический прием; - подготовка презентаций сервировки столов для различных банкетов. - составление алгоритма проведения банкета с полным обслуживанием и схемы рассадки посетителей» - работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе		
	<b>Контрольная работа №2</b>	<b>1</b>	
<b>РАЗДЕЛ 3</b> <b>ОРГАНИЗАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ УСЛУГ</b>		<b>13тр</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
Специальные виды услуг и формы	1. Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний;	2	

обслуживания	составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Услуги по организации обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных 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 культурно - массовых мероприятий.		
	3. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета).	2	
	4. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, зал экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.		
	<i>Практические занятия – не предусмотрены</i>		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - подготовка рефератов по темам: «История русских праздников», «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта». - составление меню для участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, тематических вечеров: «Нового года», «Масленица», «8 Марта», «День Победы».		
<b>Тема 3.2</b> Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК1- 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
	1. Туризм: основные понятия и определения, цели. Нормативная база.	1	
	2. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам, договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов в ресторанах и кафе.		
	3. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета.	2	
	4 Услуги питания в пути следования туристов		
	<i>Практические занятия- не предусмотрены</i>		
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - подготовка сообщения на тему «Особенности питания обслуживания туристов из различных стран мира»			

<b>Тема 3.3</b> Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>4</b>	ОК1- 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
	1. Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение.	<i>1</i>	
	2. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.		
	4. Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета	<i>2</i>	
	5. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. Обслуживание социально - незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.).		
	<b><i>Практические занятия – не предусмотрены</i></b>		
<b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b> - подготовка докладов по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы». - работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе			
	<b><i>Контрольная работа №3</i></b>	<b><i>1</i></b>	
	<b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i></b>	<b><i>2</i></b>	
	<b><i>ВСЕГО:</i></b>	<b><i>62</i></b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Товароведения продовольственных товаров.

*Оборудование лаборатории и рабочих мест:*

- ✓ доска учебная;
- ✓ рабочее место для преподавателя;
- ✓ рабочие места по количеству обучающихся;
- ✓ шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- ✓ производственный стол;
- ✓ комплекты стеклянной, фарфоровой, металлической посуды, столовых приборов, столового белья; барной посуды и инвентаря.

*Технические средства обучения:*

- ✓ компьютер;
- ✓ средства аудиовизуализации;
- ✓ наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Федеральный закон от 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»
4. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
6. Гражданский кодекс РФ;
7. Трудовой кодекс РФ.
8. ГОСТ Р 54603-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.- Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 737-ст
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов").- Введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст.
11. ГОСТ 30524- 2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г

12. ГОСТ 31985-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
9. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л.А. Радченко. — Изд. 7-е, стер.— Ростов н/Д : Феникс, 2013.— 318 с. : илл. — (Среднее-профессиональное образование).
10. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2012. - 432 с.
11. Ермакова В.И. Официант, бармен./В.И. Ермакова – М.: ОИЦ «Академия», 2013- 269 с.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

12. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М.: Дашков и К, 2015. - 416 с.
13. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.
14. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум.. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.
15. Лабин, Д.К. Организация обслуживания туристов. Tourism service organization / Д.К. Лабин, А.Н. Вылегжанин. - М.: КноРус, 2013. - 192 с.
16. Могильный, М.П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила, рекомендации): Учебное пособие / М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 155 с.
17. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с.
18. Правиков, Ю.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) / Ю.М. Правиков, Г.Р. Муслина. - М.: КноРус, 2013. - 328 с.
19. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 304 с.
20. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.

#### ИНТЕРНЕТ- РЕСУРСЫ:

21. <http://knigakulinara.ru/books/item-сайт кулинарной энциклопедии и библиотеки книг по кулинарии>
22. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)-портал Ассоциации кулинаров России.
23. [www.hotelline.ru](http://www.hotelline.ru)-портал гостиничного бизнеса.
24. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)-портал издательского дома «Ресторанные ведомости».
25. <http://supercook.ru>- портал «Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов»
26. <http://x-food.ru>-портал «Тайны кулинарии».



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Умения:</b></p> <p><b>У1</b> организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</p> <p><b>У2</b> подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p><b>У3</b> организовывать обслуживание и оказание услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p><b>У4</b> осуществлять расчет с посетителями;</p> <p><b>У5</b> выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p><b>У6</b> составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей,</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических занятий на дифференцированном зачёте</p>

<p>осуществлять консультирование потребителей.</p>		
<p><b>Знания:</b></p> <p><b>31</b> принципы организации обслуживания;</p> <p><b>32</b> классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</p> <p><b>33</b> цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p><b>34</b> требования к обслуживающему персоналу</p> <p><b>35</b> виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</p> <p><b>36</b> информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p><b>37</b> правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей их выбор и использование;</p> <p><b>38</b> характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</p> <p><b>39</b> характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена по учебной дисциплине</p>

<p>посетителями;</p> <p><b>310</b> особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</p> <p><b>311</b> порядок предоставления;</p> <p><b>312</b> специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p><b>313</b> организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.</p>		
--	--	--

