

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о модели

ФИО: Шебзухов Татяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:04:38

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04 Организация обслуживания
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С.Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ С.С.Луста

«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2021

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04 Организация обслуживания
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С.Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ С.С.Луста

«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2021

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и изучается в 5 , 6 семестрах.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;

- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
 - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать:

Общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных катего-

рий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

101 академических часов, из них:

88 академических часов – аудиторные занятия,

4 академических часов – самостоятельная работа,

9 академических часа – промежуточная аттестация.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах					Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Промежуточная аттестация	СРС	
	Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним	5	6	-	6		-	
1.	Тема 1. Совершенствование обслуживания в организациях питания.	5	2		2			
2.	Тема 2. Услуги общественного питания и требования к ним.	5	2		2			
3.	Тема 3. Методы оценки.	5	2		2			
	Раздел 2. Торговые помещения организаций питания	5	6	-	8		-	
4.	Тема 4. Торговые помещения	5	2		2			
5.	Тема 5. Санитарно-гигиенические требования.	5	2		2			
6.	Тема 6. Интерьер помещений.	5	2		2			
7.	Тема 7. Помещения.	5	-		2			
	Раздел 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	5	-		6		-	
8.	Тема 8. Виды, ассортимент, назначение.	5	-		2			
9.	Тема 9. Характеристика столовых приборов.	5	-		2			
10.	Тема 10. Правила расчета количества посуды.	5	-		2			
	Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	5	-		4		-	
11.	Тема 11. Средства информации.	5	-		2			
12.	Тема 12. Виды меню.	5	-		2			
	Итого за 5 семестр	5	12		24		-	Контрольная работа
	6 семестр							
	Раздел 5. Этапы и организация обслуживания	6	10	-	-		4	Собеседовние
13.	Тема 13. Уборка торговых помещений.	6	2				2	
14.	Тема 14. Введение в охрану труда.	6	2				2	

15.	Тема 15. Условия и сроки хранения.	6	2					
16.	Тема 16. Общие правила сервировки стола.	6	2					
17.	Тема 17. Правила подачи продукции сервис-бара.	6	2					
	Радел 6. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	6	24	-	18		-	
18.	Тема 18. Основные методы подачи блюд в ресторане.	6	2		2			
19.	Тема 19. Правила подачи сладких блюд.	6	2		2			
20.	Тема 20. Обслуживание приемов и банкетов.	6	2		2			
21.	Тема 21. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания.	6	2		2			
22.	Тема 22. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию.	6	2		2			
23.	Тема 23. Специальные формы обслуживания.	6	2		2			
24.	Тема 24. Услуги по организации питания.	6	2		2			
25.	Тема 25. Услуги по организации и обслуживанию торжеств.	6	2		2			
26.	Тема 26. Особенности обслуживания туристов.	6	2		2			
27.	Тема 27. Обслуживание по типу Шведского стол.	6	2		-			
28.	Тема 28. Кейтеринг.	6	2		-			
29.	Тема 29. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю.	6	2		-			
	Итого за 6 семестр:		34	-	18	9	4	Экзамен
	ИТОГО:		46	-	42		4	Контр.работа, Экзамен

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
5 семестр			
Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним			6
1	Тема 1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопас-	Лекция-дискуссия	2

	ность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
2	Тема 2. 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.		2
3	Тема 3. Методы оценки. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		2
Раздел 2. Торговые помещения организаций питания			6
4	Тема 4. Торговые помещения. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		2
5	Тема 5. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		2
6	Тема 6. Интерьер помещений. Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение		2
Итого за 5 семестр:			12
6 семестр			
Раздел 5. Этапы и организация обслуживания			10
7	Тема 13. Уборка торговых помещений. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	Лекция-дискуссия	2
8	Тема 14. Введение в охрану труда. Правила и нормы охраны труда.		2
9	Тема 15. Условия и сроки хранения. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		2
9	Тема 16. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		2
10	Тема 17. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		2
Раздел 6. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков			24
11	Тема 18. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутст-		2

	вии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
12	Тема 19. Правила подачи сладких 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
13	Тема 20. Обслуживание приемов и банкетов. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.		2
14	Тема 21. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. 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		2
15	Тема 22. Требования безопасности к торговотехнологическому оборудованию. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	Лекция-дискуссия	2
16	Тема 23. Специальные формы обслуживания. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
17	Тема 24. Услуги по организации питания. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
18	Тема 25. Услуги по организации и обслуживанию торжеств. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
19	Тема 26. Особенности обслуживания туристов. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
20	Тема 27. Обслуживание по типу Шведского стол. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
21	Тема 28. Кейтеринг. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
22	Тема 29. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю. Понятие шведский стол. Правила приготовления фондю		

Итого за 6 семестр:	34
Итого:	46

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
5 семестр			
Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним			6
1.	<p>Тема 1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания</p>		2
2.	<p>Тема 2. 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.</p>		2
3.	<p>Тема 3. Методы оценки. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания</p>	Видео-практикум	2
Раздел 2. Торговые помещения организаций питания			8
4.	<p>Тема 4. Торговые помещения. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение</p>		2
5.	<p>Тема 5. Санитарно-гигиенические требования Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг</p>		2
6.	<p>Тема 6. Интерьер помещений. Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение</p>		2
7.	<p>Тема 7. Помещения. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение</p>	Видео-практикум	2
Раздел 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье			6
8.	<p>Тема 8. Виды, ассортимент, назначение. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды.</p>		2

9.	Тема 9. 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.		2
10.	Тема 10. Правила расчета количества посуды. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом.	Видео-практикум	2
Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания			4
11.	Тема 11. Средства информации. Назначение и принципы составления меню		2
12.	Тема 12. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		2
Итого за 5 семестр:			24
6 семестр			
Раздел 6. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков			18
13.	Тема 18. 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 холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		2
14.	Тема 19. Правила подачи сладких 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
15.	Тема 20. Обслуживание приемов и банкетов Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.	Видео-практикум	2
16.	Тема 21. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет		2

	«Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
17.	Тема 22. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		2
18.	Тема 23. Специальные формы обслуживания Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		2
19.	Тема 24. Услуги по организации питания Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	Видео-практикум	2
20.	Тема 25. Услуги по организации и обслуживанию торжеств Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		2
21.	Тема 26. Особенности обслуживания туристов Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		2
Итого за 6 семестр:			18
Итого:			42

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Часы
6 семестр			
Радел 5. Этапы и организация обслуживания			4
1.	Тема 13. Уборка торговых помещений Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
2.	Тема 14. Введение в охрану труда Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
Итого за 6 семестр:			4
Итого:			4

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

По данной дисциплине в учебном плане предусмотрено:
в 5 семестре – контрольная работа;
в 6 семестре – экзамен.

Вопросы к экзамену

1. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.
2. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.
3. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.

4. Прогрессивные технологии обслуживания
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания.
6. Общие требования.
7. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.
8. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания
9. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение
10. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.
11. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг
12. Интерьер помещений организации питания.
13. Сервизная, назначение, оснащение
14. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение.
15. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение.
16. Раздаточная, назначение, оснащение.
17. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение
18. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы).
19. Характеристика металлической посуды.
20. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.
21. Порядок получения и подготовка посуды, приборов
22. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла.
23. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.
24. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.
25. Правила работы с подносом.
26. Назначение и принципы составления меню
27. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.
28. Карта вин.
29. Карта коктейлей ресторана.
30. Оформление меню и карты вин
31. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.
32. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов
33. Правила и нормы охраны труда.
34. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.
35. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями
36. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.
37. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива передача заказа на производство.
38. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива
39. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.
40. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи
Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.
41. Декантация вин.
42. Особенности подачи шампанского
43. Виды и формы складывания салфеток
44. Композиции из цветов.
45. Музыкальное обслуживание
46. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.

47. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.
48. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.
49. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.
50. Правила подачи табачных изделий.
51. Правила этикета и нормы поведения за столом.
52. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.
53. Расчет с потребителями
54. Виды приемов и банкетов
55. Дневные дипломатические приемы.
56. Вечерние дипломатические приемы
57. Прием заказа.
58. Роль менеджера в организации банкетной службы.
59. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
60. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
61. Прием-фуршет.
62. Прием коктейль.
63. Банкет-чай.
64. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
65. Банкет «Свадьба».
66. Банкет «День рождения».
67. Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей
68. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс
69. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.
70. Обслуживание в гостиницах.
71. Обслуживание в номерах гостиниц
72. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий
73. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта
74. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта
75. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю
76. Кейтеринг: понятие, виды.
77. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана
78. Понятие шведский стол.
79. Правила приготовления фондю

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Руденко, Л. Л. Сервисная деятельность : учебное пособие / Л. Л. Руденко. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-394-03282-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83149.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Даниленко В.П. Введение в этику [Электронный ресурс] : учебник / В.П. Даниленко. — Элек-

трон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 393 с. — 978-5-4486-0266-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73604.html>

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общепита : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Дубровин, И.А. Поведение потребителей : учебное пособие / И.А. Дубровин. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2017. - 312 с. : табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5!394-01475-8

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных работ

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. www.pitportal.ru. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс].
2. www.kuking.net. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс].
3. www.frio.ru Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа:
4. www.gastronom.ru. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс].
5. www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс].
6. www.creative-chef.ru Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].
7. <http://www.consultant.ru/>. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс].

4.2. Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-за/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
- Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-за/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет Организации обслуживания

Парты, стулья, наглядные пособия

Мультимедийное оборудование:

- Маркерная доска – 1 штука
- Проектор EPSON EB-433 WI + потолочное крепление – 1 штука
- Компьютер в сборе в Core i3-2100/4096/250/DVD+RW – 1 штука

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися контрольной работы и собеседования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
Умения: – выполнения всех видов работ по подго-	Собеседование Контрольная работа	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8

<p>товке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое 		<p>ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10 ОК 11</p>
---	--	---

<p>оборудование в процессе обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 		
--	--	--