

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:09:48

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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 (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.04 Организация обслуживания

индекс и наименование учебной дисциплины, согласно учебного плана

Специальность 43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

Форма обучения

очная

очная, заочная, очно-заочная

Пятигорск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана:

1 преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ, Магомедова Яна Владимировна

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания

(наименование дисциплины)

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- 07, ОК 09, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– виды, типы и классы организаций общественного питания;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– приемы складывания салфеток
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– сервировку столов, современные направления сервировки
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	– использование в процессе обслуживания
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.	инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
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.	— приветствие и размещение гостей за столом;
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	— правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	— правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
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.	— способы подачи блюд;
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.	— очередность и технику подачи блюд и напитков;
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.	— кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
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.	— правила сочетаемости напитков и блюд;
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.	— требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	— способы замены использованной посуды и приборов;
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	— правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	— информационное обеспечение услуг общественного питания;

— правила составления и оформления меню,

— обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

	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 рецептур 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 категорий 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 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2. Структура и содержание учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	101
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т.ч.:	
Теоретическое обучение	28
практические занятия	30
Самостоятельная работа	34
Промежуточная аттестация	

в форме контрольной работы в 5 семестре в форме экзамена в 6 семестре	9
--	---

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	2	3	4
5 семестр			
Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним			
Тема 1.1 Виды технического оснащения организаций общественного питания.	Содержание учебного материала	2	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8., ПК 3.1-3.7
	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	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 1.2. Услуги общественного питания и требования к ним.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8., ПК 6.1-6.4
	ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 1.3. Методы оценки.	Содержание учебного материала	2	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
	в том числе:		

	Лабораторные работы	-	2.1- 2.8.
	Практические занятия		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа		
Раздел 2. Торговые помещения организаций питания			
Тема 2.1. Торговые помещения.	Содержание учебного материала	2	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования.	Содержание учебного материала	2	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8., ПК 3.1-3.7, ПК 6.1-6.4
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.3. Интерьер помещений.	Содержание учебного материала	2	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение	2	
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.4. Помещения.	Содержание учебного материала	2	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-
	Лекции не предусмотрены	-	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	

		Практические занятия	2	5.6, ПК 6.1-6.4
		Практическое занятие № 1. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	
		Контрольные работы(не предусмотрены)		
		Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
Раздел 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье				
Тема 3.1 Виды, ассортимент, назначение.		Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8., ПК 3.1-3.7
		Лекции не предусмотрены	-	
		в том числе:		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	2	
		Практическое занятие № 2. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды.	2	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа	2	
Тема 3.2. Характеристика столовых приборов.		Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
		Лекции не предусмотрены	-	
		в том числе:		
		Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
		Практические занятия	2	
		Практическое занятие № 3. 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	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа	2	
Тема 3.3. Правила расчета количества		Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК
		Лекции не предусмотрены	-	

посуды.	в том числе:		1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 4. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	2	
Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания			
Тема 4.1. Средства информации.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1- 5.6, ПК 6.1-6.4
	Лекции не предусмотрены	-	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 5. Назначение и принципы составления меню	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа	2	
Тема 4.2. Виды меню.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1- 6.4
	Лекции не предусмотрены	-	
	в том числе:		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 6. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	2	
Итого за 5 семестр		36	
Промежуточная аттестация форме контрольной работы			
6 семестр			

Раздел 5. Этапы и организация обслуживания		16/8	
Тема 5.1. Уборка торговых помещений	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа подготовка к практическим занятиям	2	
Тема 5.2 Введение в охрану труда.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Правила и нормы охраны труда.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям	2	
Тема 5.3. Условия и сроки хранения.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	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 передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 5.4. Общие	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07,

правила сервировки стола.	Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2	ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8., ПК 3.1-3.7
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 5.5. Правила подачи продукции сервис-бара.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4
	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 6. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		42/8	
Тема 6.1 Основные методы подачи блюд в ресторане.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8., ПК 3.1-3.7
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 7. 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	
	Контрольные работы	-	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.2 Правила подачи сладких блюд	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 2.1- 2.8., ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 8. 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	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 6.3. Обслуживание приемов и банкетов.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Лекции не предусмотрены		
	в том числе:		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 9. 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	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 6.4. Банкеты и приемы с использованием смешанной	Содержание учебного материала	2	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.,
	Лекции не предусмотрены		
	в том числе:		
	Лабораторные работы		

(комбинированной) формы обслуживания	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 10. 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	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 6.5. Требования к безопасности торгово-технологическому оборудованию	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Лекции не предусмотрены		
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 11. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	2	
	Контрольные работы	-	
Тема 6.6. Специальные формы обслуживания.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8., ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6
	Лекции не предусмотрены		
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 12. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	2	
	Контрольные работы	-	
Тема 6.7. Услуги по организации питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 2.1- 2.8., ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-
	Лекции не предусмотрены		
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	

	Практическое занятие № 13. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	2	5.6, ПК 6.1-6.4
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 6.8. Услуги по организации и обслуживанию торжеств.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Лекции не предусмотрены		
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 14. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 6.9. Особенности обслуживания туристов	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Лекции не предусмотрены		
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 15. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 6.10. Обслуживание по типу Шведского стол.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	2	

Итого за 6 семестр	56	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	9	
Всего:	101	

В таблице пункта 2.2 в графе 3 указывается общее количество часов на изучение раздела дисциплины, а через дробь указывается количество часов, отводимое на изучение раздела дисциплины в форме практической подготовки.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Организации обслуживания: Комплект учебной мебели, учебная доска.
Мультимедийное оборудование: экран настенный, проектор, компьютер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
7. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
8. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

3.2.2. Основные электронные издания

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 : элек- тронный // 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 общественного пита- ния : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Дубровин, И.А. Поведение потребителей : учебное пособие / И.А. Дубровин. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 312 с. : табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5!394-01475-8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – 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	Соответствие результатов выполнения практическим работ примерам.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме контрольной работы, экзамена

– 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.		
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		Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

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		
--	--	--