

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37

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 (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института

(филиал) СКФУ

Т.А.Шебзухова

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

2024 год

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 Савченко Мария Александровна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ
_____ 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, ОК 10, 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.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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 общечеловеческих ценностей, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– сервировку столов, современные направления сервировки
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	– использование в процессе обслуживания
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.	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 категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– информационное обеспечение услуг общественного питания;
		– правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

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	28
в т.ч.:	
практические занятия	42
Самостоятельная работа	4
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		36/14	
Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним		12/2	
Тема 1.1 Виды технического оснащения организаций общественного питания.	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
	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	2	
	Практическое занятие № 1. 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	
	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	2	
Практическое занятие № 2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания.	2		

	Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 1.3. Методы оценки.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа			
Раздел 2. Торговые помещения организаций питания		14/4	
Тема 2.1. Торговые помещения.	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
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 4. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2	
	Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа	-		
Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования.	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 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	2	

	Практическое занятие № 5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.3. Интерьер помещений.	Содержание учебного материала	4	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	2	
	Практическое занятие № 5. Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение	2	
Тема 2.4. Помещения.	Контрольные работы	-	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
	Самостоятельная работа	-	
	Содержание учебного материала	2	
	Лекции не предусмотрены	-	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 6. 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		6/4	
Тема 3.1 Виды, ассортимент, назначение.	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
	Лекции не предусмотрены	-	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	

Тема 3.2. Характеристика столовых приборов.	Практическое занятие № 7. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды.	2	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
	Содержание учебного материала	2	
	Лекции не предусмотрены	-	
	в том числе:		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 8. 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	-	
Тема 3.3. Правила расчета количества посуды.	Самостоятельная работа	-	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	Содержание учебного материала	2	
	Лекции не предусмотрены	-	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 9. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
	Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания		
Тема 4.1. Средства информации.	Содержание учебного материала	2	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-
	Лекции не предусмотрены	-	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	

Тема 4.2. Виды меню.	Практические занятия	2	5.6, ПК 6.1-6.4 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
	Практическое занятие № 10. Назначение и принципы составления меню	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа		
	Содержание учебного материала	2	
	Лекции не предусмотрены	-	
	в том числе:		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 11. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	
Контрольные работы	-		
Самостоятельная работа	-		
Итого за 5 семестр	36		
Промежуточная аттестация форме контрольной работы			
6 семестр		65/14	
Радел 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-
	Правила и нормы охраны труда.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	

Тема 5.3. Условия и сроки хранения.	Практические занятия	-	5.6, ПК 6.1-6.4	
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа	2		
	Подготовка к практическим занятиям			
	Содержание учебного материала	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	2		ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива			
	в том числе:			
	Лабораторные работы	-		
	Практические занятия	-		
Контрольные работы	-			
Самостоятельная работа	-			
Содержание учебного материала	2			
Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2	ОК 01- 07, 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	-			
Содержание учебного материала	2			
Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток	2		ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4	
Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание				
в том числе:				
Лабораторные работы	-			
Практические занятия	-			
Тема 5.4. Общие правила сервировки стола.				
Тема 5.5. Правила подачи продукции сервис-бара.				

	Контрольные работы	-			
	Самостоятельная работа обучающихся	-			
	Радел 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 № 12. 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 № 13. 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 ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 14. 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	-	
Тема 6.4. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.,
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 15. 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 безопасности к торгово-технологическому	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1- 1.4, ПК 4.1-4.6, ПК
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	

оборудованию	Практические занятия	2	5.1-5.6, ПК 6.1-6.4		
	Практическое занятие № 16. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	2			
	Контрольные работы	-			
	Самостоятельная работа	-			
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		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	2			
	в том числе:				
	Лабораторные работы	-			
	Практические занятия	2			
	Практическое занятие № 17. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	2			
	Контрольные работы	-			
	Самостоятельная работа	-			
	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 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
		Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		2	
в том числе:					
Лабораторные работы		-			
Практические занятия		2			
Практическое занятие № 18. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		2			
Контрольные работы		-			
Самостоятельная работа		-			
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		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2			
	в том числе:				

Тема 6.9. Особенности обслуживания туристов	Лабораторные работы	-	4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4	
	Практические занятия	2		
	Практическое занятие № 19. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа	-		
	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
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2		
	в том числе:			
	Лабораторные работы	-		
	Практические занятия	2		
Практическое занятие № 20. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2			
Контрольные работы	-			
Самостоятельная работа	-			
Тема 6.10. Обслуживание по типу Шведского стол.	Содержание учебного материала	2	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	-		
Тема 6.11. Кейтеринг.	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 4.1-4.6	
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	2		
	в том числе:			
	Лабораторные работы	-		
	Практические занятия	-		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа	-		

Тема 6.12. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю.	Содержание учебного материала	2	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
	Понятие шведский стол. Правила приготовления фондю	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
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 обще- ственного 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
<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 	<p>Соответствие результатов выполнения практическим работ примерам.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы, экзамена</p>

<ul style="list-style-type: none"> – 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. 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 		<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

<p>банкетных мероприятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> – складывать салфетки различными 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		
--	--	--