

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о подписи:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:14:32

Уникальный программный ключ: Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

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

ОП.04 Организация обслуживания

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Методические указания для самостоятельных занятий студентов по дисциплине ОП 04 Организация обслуживания составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание

Пояснительная записка.....	4
1. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля	5
2. Методические рекомендации по подготовке и написанию реферата.....	5
Рекомендуемая литература	6

Пояснительная записка

Целью самостоятельной работы является закрепление, расширение и углубление приобретенных в процессе аудиторной работы знаний, умений и навыков, а также самостоятельное изучение и усвоение нового материала под руководством преподавателя, но без его непосредственного участия.

Реферативное задание выполняется студентом с целью основательной проработки выбранной проблемы из курса изучаемой дисциплины. Реферат должен обязательно содержать теоретические основы исследуемой проблемы и включать аналитическую оценку статистического и фактического материала, который ее характеризует.

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. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Часы
5 семестр			
1.	Тема 1.2. Услуги общественного питания и требования к ним. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
2.	Тема 3.1 Виды, ассортимент, назначение. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
3.	Тема 3.2. Характеристика столовых приборов. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
4.	Тема 3.3. Правила расчета количества посуды. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
5.	Тема 4.1. Средства информации. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
6.	Тема 4.2. Виды меню. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
Итого за 5 семестр:			12
6 семестр			
Рдел 5. Этапы и организация обслуживания			4
1.	Тема 5.1. Уборка торговых помещений Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2

2.	Тема 5.2 Введение в охрану труда. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
3.	Тема 5.4. Общие правила сервировки стола. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
4.	Тема 5.5. Правила подачи продукции сервис-бара. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
5.	Тема 6.3. Обслуживание приемов и банкетов. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
6.	Тема 6.5. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
7.	Тема 6.6. Специальные формы обслуживания. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
8.	Тема 6.7. Услуги по организации питания. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
9.	Тема 6.8. Услуги по организации и обслуживанию торжеств. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
10.	Тема 6.9. Особенности обслуживания туристов Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
11.	Тема 6.10. Обслуживание по типу Шведского стол. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
Итого за 6 семестр:			22
Итого:			34

2. Методические рекомендации.

Собеседование - наиболее распространенный метод контроля знаний учащихся, вариант текущей проверки, процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных возможностей усвоения учащимися учебного материала.

При подготовке к устному опросу студент должен:

1. Предварительно повторить теоретический материал темы (тем) по которой проводится собеседование.
2. Ознакомиться с заданием, уяснить его фабулу и поставленные вопросы.
3. Продумать логику и последовательность изложения материала. Ответы на поставленные вопросы должны быть аргументированными.

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Рекомендуемая литература

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. — Электрон. 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», 2018. — 432 с.

Дополнительная литература:

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

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.ру: 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].