

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**ОП.11. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением

ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол №

« 30 » 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о. директор ГБПОУ УКИП и С

 Т.А.Христофорова

« 30 » 08 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УНР

 Н.В.Трегубова

« 30 » 08 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла **ОП.11. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины Организация обслуживания является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09.Повар, кондитер.

1.2. Дисциплина Организация обслуживания входит в общепрофессиональный цикл и изучается за счет часов вариативной части

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none">– Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;	<ul style="list-style-type: none">– Основные понятия, приемы и определения в области обслуживания;– Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы и формы обслуживания;– Виды и характеристики торговых помещений, мебели посуды, приборов, столового белья;– Правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;– Этапы организации обслуживания, культуры обслуживания, правила дегустации вин;– Организацию процесса обслуживания в зале;– Последовательность и правила подачи кулинарной и кондитерской продукции, напитков;– Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Объем образовательной программы	70
в том числе:	
теоретическое обучение	37
лабораторные занятия	
практические занятия	33
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК10
	1	Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания	1	
	2.	Классификация услуг общественного питания. Понятие услуга. Виды услуг общественного питания.. методы и формы обслуживания	1	
	3.	Требования к услугам общественного питания. Эргономичность. Эстетичность. Информативность. Безопасность	1	
	4	Практическое занятие № 1 Классификация предприятий общественного питания в соответствии с типом и классом , специализация. Характеристика. Отличительные особенности	1	
	5	Методы и формы обслуживания потребителей	1	
	6	Практическое занятие № 2 . Составить таблицу «Классификационные признаки ресторанов., кафе баров, столовых»	1	
	7	Практическое занятие № 3 . Составить таблицу «Классификационные признаки предприятий быстрого обслуживания, закусочных, кафетериев, буфетов, магазинов кулинарии»	1	
	8.	Качество услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества.	1	
	9.	Требования к обслуживающему персоналу. Характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала: официантов, барменов, сомелье, менелжер организации общественного питания	1	
	10.	Прогрессивные технологии обслуживания. Основные направления развития.	1	
Тема .1.2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала			
	11	Характеристика торговых помещений, их оснащение, виды, назначение. Торговые помещения. Вспомогательные помещения.	1	
	12.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.	1	
	13,	Интерьер и оборудование помещений организаций питания. Интерьер. Мебель и оборудование.	1	
	14.	Практическое занятие № 4. Дать характеристику основным торговым и вспомогательным помещениям, их назначению	1	

<i>Наименование разделов и тем</i>		<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Тема 1.3.	Содержание учебного материала			
	15	Практическое занятие № 5 Столовая посуда. Виды, ассортимент, назначение	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК10
	16	Практическое занятие №6 Фарфоровая и фаянсовая посуда. Краткая характеристика, уход, хранение	1	
	17	Практическое занятие №7 Стеклопосуда и хрустальная посуда. Краткая характеристика, уход, хранение	1	
	18	Практическое занятие №8 Металлическая столовая посуда и сервировочные приборы.. Краткая характеристика, уход и хранение	1	
	19	Практическое занятие №9. Керамическая, деревянная и пластмассовая посуда. Краткая характеристика, уход и хранение	1	
	20	Практическое занятие № 10 Столовые приборы. Виды столовых приборов: основные и приборы для оригинальных блюд	1	
	21	Практическое занятие №11 Приспособления для подачи и разделения блюд. Сервировочные и столовые приборы и приспособления. Краткая характеристика	1	
	22	Практическое занятие № 12. Столовое белье. Виды столового белья. Ассортимент, назначение. Скатерти, салфетки полотняные, салфетки бумажные. Учет, хранение столового белья и уход за ним	1	
	23	Учет, хранение столового белья и уход за ним	1	
	24	Правила хранения и учета материальных ценностей	1	
	25	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов различной мощности	1	
Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала			
	26	Меню. Назначение, характеристика. Виды, принципы составления меню.	1	
	27	Винная карта ресторана, коктейльная карта бара. Обязанности сомелье.	1	
	28	Требования к оформлению карты вин, коктейлей ресторана	1	
	29	Практическое занятие № 13. Оформление меню, прейскуранта блюд и винной карты	1	
Тема 1.5. Этапы организации	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	30	Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей	1	

<i>Наименование разделов и тем</i>		<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
обслуживания	31	Культура обслуживания и протокол взаимодействия с гостем.. проведение инструктажа. Готовность персонала к работе.	<i>1</i>	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК10
	32	Правила приема, оформления и передачи заказа на производство	<i>1</i>	
	33	Практическое занятие № 14. Работа сомелье и правила декантации вин.	<i>1</i>	
	34	Общие рекомендации по выбору и подаче аперитива, джестива.	<i>1</i>	
	35	Практическое занятие №15. Отработка навыков по подготовки торгового зала к обслуживанию, подготовки посуды, столового белья	<i>1</i>	
Тема 1.6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК10
	36	Порядок получения и подготовка посуды, приборов к обслуживанию	<i>1</i>	
	37	Практическое занятие №16 Предварительная сервировка столов. Правила и характеристика различных видов сервировки	<i>1</i>	
	38	Практическое занятие № 17 Закрепление навыков по предварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину.	<i>1</i>	
	39	Практическое занятие №18 Виды и формы складывания салфеток. Накрывание столов скатертями. Приемы складывания скатертей	<i>1</i>	
	40	Практическое занятие № 19. Отработка приемов по накрыванию столов скатертями, приемы складывания	<i>1</i>	
	41	Правила подачи продукции сервис-бара: алкогольных, безалкогольных напитков, кондитерских и табачных изделий	<i>1</i>	
Тема 1.7. Последовательность и правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК10
	42	Практическое занятие №20 Основные методы подачи блюд в ресторане. Способы и последовательность подачи блюд и закусок	<i>1</i>	
	43	Практическое занятие №21 Порционная подача блюд (общеевропейский способ), подача блюд в стол (русский способ), подача блюд в обнос (французский способ), подача блюд с предварительным порционированием на подсобном столике (английский способ).	<i>1</i>	
	44	Практическое занятие № 22. Правила работы с подносом	<i>1</i>	
	45	Фламбирование и транширование блюд в присутствие гостя. Общие правила.	<i>1</i>	

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
	46	Приготовление фондю. Подача сыра с помощью сырной тарелки.		
	47	Практическое занятие №23 Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок и супов	1	
	48	Практическое занятие №24 Последовательность и правила подачи горячих блюд, сладких блюд, напитков	1	
	49	Практическое занятие №25 Правила этикета и нормы поведения за столом	1	
	50	Практическое занятие №26 Правила расчета с потребителями. Механизированная, автоматизированная, наличный расчет, расчет по кредитным картам, безналичный расчет. Предоставление счета, оплата. Правила и техника уборки использованной посуды	1	
Тема 1.8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК10
	51	Виды приемов и банкетов. Дневные и вечерние дипломатические приемы.	1	
	52	Роль менеджера в организации банкетной службы. Порядок приемов заказов на обслуживание банкетов. Деловой этикет.	1	
	53	Практическое занятие № 27 Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	1	
	54	Практическое занятие №28 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	1	
	55	Прием «Фуршет». Сервировка стола , составление меню Прием «Коктейль». Подготовка зала, обслуживание гостей, уборка зала.	1	
	56	Практическое занятие №29 отработка сервировки стола при проведении приема «Фуршет», «Коктейль», Банкет чай»	1	
	57	Банкет – чай. Технология организации и обслуживания., варианты сервировки стола и подачи блюд, расстановка блюд.	1	
Тема 1.9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК10
	58	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Кофе – брейк.	1	
	59	Организация туристского обслуживания. Национальные особенности	1	
	60	Обслуживание по типу шведского стола. Организация, особенности , подбор торгово-технологического оборудования.	1	

<i>Наименование разделов и тем</i>		<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Об ъем час ов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
	61	Обслуживание в гостиницах. Служба рум-сервиса. Ее функции и задачи. Виды завтраков в гостиницах. Требования к персоналу.	<i>1</i>	
	62	Обслуживание пассажиров на различных видах транспорта. Особенности. Услуги на железнодорожном транспорте. Воздушном транспорте. Водном транспорте. Автомобильном транспорте	<i>1</i>	
	63	Подача закусок, блюд и напитков в VIP – зале.	<i>1</i>	
	64	Проведение тематических мероприятий. Организация и обслуживание	<i>1</i>	
	65	Кейтеринг как вид обслуживания банкетов, праздничных вечеров и других мероприятий:	<i>1</i>	
	66	Виды кейтеринга		
	67	Практическое занятие № 30. Отработка навыков по организации приемов заказов на обслуживание банкетов	<i>1</i>	
	68	Практическое занятие № 31. Отработка навыков по организации приемов заказов на обслуживание Банкет – чай.	<i>1</i>	
	69	Практическое занятие № 32. Отработка навыков по основным методам подачи блюд в ресторане	<i>1</i>	
	70	Практическое занятие № 33. Отработка навыков по организации приемов заказов на обслуживание банкетов	<i>1</i>	
Всего:			<i>70</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «организации обслуживания»

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студентов учреждений спо, М.Издательский центр «Академия», 2018 - 208 с
2. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Учебное пособие для студентов СПТУ – М. «Академия» 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Гатарская Л., Бутейкис Н.Г «Технология приготовления и организация производства блюд», Ростов на Дону, Феникс 2001 г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.buh.ru/document-376>
2. <http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a89/42253.html>
3. <http://zakon.kuban.ru/private3/132/132-04.shtml>
4. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, практических работ, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Формы и методы контроля результатов обучения
Уметь:	
сервировать стол,	Текущий контроль в форме оценки практических заданий по темам учебного материала.
подготавливать зал к праздничному обслуживанию.	Текущий контроль в форме оценки практических заданий по темам учебного материала. Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета
Знать:	
основы меню	Текущий контроль в форме оценивания устных ответов.
организацию работы моечной столовой посуды и хлебоборезки,	Текущий контроль в форме собеседования.
Формы обслуживания посетителей	Текущий контроль в форме оценивания устных ответов.
основные правила этикета	Текущий контроль в форме собеседования.
правила сервировки стола,	Текущий контроль в форме собеседования, защиты практических задач.
виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья,	Текущий контроль в форме собеседования, защиты практических задач.
правила обслуживания праздничных вечеров и	Текущий контроль в форме оценивания устных ответов.
правила изучения потребительского спроса	Текущий контроль в форме собеседования.
Промежуточная аттестация	В форме экзамена