

областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Профессия СПО


43.01.09 Повар, кондитер

Ульяновск
2017

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания разработана за счёт часов вариативной части Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 года) и примерной основной образовательной программы (ПООП), зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Минобрнауки РФ.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК коммерции, товароведения и общественного питания
Председатель ЦМК

 /Н.М. Пронина/
Подпись Ф.И.О.

Протокол №1 от «30» августа 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно – методической работе

 /Л.Н. Подкладкина/
Подпись Ф.И.О.

от «30» августа 2017г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж-Межрегиональный центр компетенций»

РАЗРАБОТЧИК: Пронина Н.М., преподаватель ОГАПОУ «УАвиаК-МЦК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с учебной дисциплиной ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<p>У1 организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</p> <p>У2 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У3 организовывать обслуживание и оказание услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>У4 осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>У5 выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>У6 составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.</p>	<p>З1 принципы организации обслуживания;</p> <p>З2 классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</p> <p>З3 цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>З4 требования к обслуживающему персоналу</p> <p>З5 виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</p> <p>З6 информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>З7 правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей их выбор и использование;</p> <p>З8 характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</p> <p>З9 характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</p> <p>З10 особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</p> <p>З11 порядок предоставления;</p> <p>З12 специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>З13 организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.</p>

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	80
в том числе:	
– теоретические занятия	47
– практические занятия	30
– лабораторные занятия	Не предусмотрены
– контрольные работы	3
– курсовое проектирование	Не предусмотрено
Самостоятельная работа (всего)	
в том числе:	
– работа с конспектом лекций – составление сравнительных таблиц и логических схем для систематизации знаний – изучение нормативной и справочной документации – подготовка сообщений – составление кроссвордов – подготовка презентаций – поиск сообщений в сети «Internet» – работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе	
Промежуточная АТТЕСТАЦИЯ в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
ВВЕДЕНИЕ	Содержание учебного материала		
	Предмет и структура дисциплины. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	1	ОК 1 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
РАЗДЕЛ 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА		18г+ 12пр	
Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качества услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал.	2	
	2. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг.		
	3. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов.		
	4. Прогрессивные технологии обслуживания.		
	Практические занятия – не предусмотрены		
Самостоятельная работа обучающихся - составление кроссворда на тему: «Услуги общественного питания. Термины и определения»; - работа с нормативной документацией: ГОСТ 31985-2013. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения»; ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»			

Тема 1.2 Организация труда обслуживающего персонала	Содержание учебного материала	2	ОК 1-2 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.	2	
	2. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб.		
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся - работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу; ГОСТ 30524-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.		
Тема 1.3 Характеристика торговых помещений	Содержание учебного материала	4	ОК 1-2 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение их характеристика.	2	
	2. Интерьер залов. Оборудование залов.		
	3. Вспомогательные помещения: раздаточная ресторана, сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы.	2	
	4. Сервис - бар: понятие, назначение, характеристика. Хлеборезка: назначение, организация работы.		
	5. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений.		
	6. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.		
	Практические занятия	2	
	ПЗ 1 Ознакомление с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания и анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащения залов.	2	
Самостоятельная работа обучающихся - поиск сообщений в сети «Internet» по теме: «Характеристика торговых помещений для обслуживания потребителей»			

Тема 1.4 Предметы сервировки стола	Содержание учебного материала	4	ОК 2,4 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Столовая посуда, приборы: виды и характеристика, их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета	2	
	2. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Использование посуды из аркопала, аркорона и других современных материалов в ресторанах, барах		
	3.Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Характеристика мерной посуды. Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.	2	
	4.Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы		
	Практические занятия	6	
	ПЗ 2 Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению и подготовка столовой посуды к работе	2	
	ПЗ 3 Подбор и распределение столовых приборов по назначению и подготовка столовых приборов к работе	2	
	ПЗ 4 Оформление заявки и акта на бой, лом посуды и приборов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - поиск информации в сети Internet на тему: по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента» - подготовка сообщений на темы: «Использование современной посуды на ПОП»; «Виды и формы складывания салфеток»; «Виды белья использованного на ПОП»		
Тема 1.5 Информационное обеспечение предприятий общественного	Содержание учебного материала	4	ОК 4,5 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
1. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.	2		
2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню.			
3.Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления	2		

питания	и оформления различных видов меню		
	4.Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана.		
	Практические занятия	4	
	ПЗ 5 Составление меню для различных видов предприятий и банкетов (по заданию преподавателя)	2 2	
	ПЗ 6 Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя)		
	Самостоятельная работа обучающихся - подготовка сообщения «Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи»; - работа с Интернет-ресурсами с целью изучения, ознакомления с характером действующих предприятий относящихся к сфере общественного питания; -подготовка презентации на тему: «Фирменные блюда ПОП г. Ульяновска» - работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе	*	
	Контрольная работа №1	1	
РАЗДЕЛ 2			
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В РЕСТОРАНАХ, ПРИЕМОВ И БАНКЕТОВ		17т+18 пр	
Тема 2.1 Подготовка к обслуживанию потребителей.	Содержание учебного материала	4	ОК 3- 6,7,8,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена.	2	
	2. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания		
	3.Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Досервировка стола в соответствии с полученным заказам.		
	4.Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиены и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности. Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программы и др.	2	

	Практические занятия	4	
	ПЗ 7 Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов	2	
	ПЗ 8 Выполнение предварительной, дополнительной, исполнительной сервировки стола, складывание салфеток простыми и сложными способами	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - отработка приемов складывания салфеток различных форм; -отработка приемов подготовки посуды, приборов; -отработка приемов сервировки стола на 2 персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина		
Тема 2.2 Обслуживание потребителей в ресторанах	Содержание учебного материала	6	ОК 2-3,6,7,8,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы, обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями. Последовательность подачи блюд и напитков	2	
	2. Подача продукции сервис - бара.		
	3.Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с элементами самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.	2	
	4. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов.		
	5. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.		
	6. Подбор посуды и правила подачи супов		
	7.Уборка посуды, досервировка стола, способы подачи вторых горячих блюд		
	8.Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод	2	
	9.Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Подача табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом		
10. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила.			

	Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания.		
	Практические занятия	6	
	ПЗ 9 Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Европейский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции.	2	
	ПЗ 10 Овладение приемами подачи блюд и напитков различными способами и выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков.	2	
	ПЗ 11 Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем. Выполнение уборки стола.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся - подготовка реферата: «Правила этикета за столом»; - анализ меню, карты вин ресторанов, баров, кафе ; - составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом; -заполнить таблицу по теме: «Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с меню»; -заполнить таблицу по теме : «Рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам».		
Тема 2.3 Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола.	2	
	2. Виды официальных приемов, их характеристика.		
	3. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживания банкетов.		
	4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета		
	5. Обслуживание участников банкета.	2	
	6. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Правила расстановки продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок.		
7. Порядок подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского,			

горячих напитков. Правила уборки столов		
8. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.		
9. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий.		
10. Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: «коктейль-фуршет», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с холодным обслуживанием официантами-кофе в гостиной»; их назначение и особенности обслуживания	2	
11. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания.		
12. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, «Встреча друзей» и т.д.		
Практические занятия	8	
ПЗ 12 Встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков. Выполнение сервировки стола и организация обслуживания банкета с полным, частичным обслуживанием официантами и для комбинированных банкетов.	2	
ПЗ 13 Составление меню и сервировка столов для банкета-чай, фуршетного стола, по случаю Дня рождения, свадебного стола и новогоднего стола.	2	
ПЗ 14 Подбор и расчет посуды и приборов в зависимости от формы и метода обслуживания для банкетов.	2	
ПЗ 15 Расчет площади торгового зала, количества официантов для обслуживания, общей длины столов и столового белья для банкетов.	2	
Самостоятельная работа обучающихся - поиск информации в сети Internet по темам: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии»; дипломатический прием; - подготовка презентаций сервировки столов для различных банкетов. - составление алгоритма проведения банкета с полным обслуживанием и схемы рассадки посетителей»		

	- работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе		
	Контрольная работа №2	1	
РАЗДЕЛ 3 ОРГАНИЗАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ УСЛУГ		15гр	
Тема 3.1 Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний; составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.	2	
	2. Услуги по организации обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Услуги официанта по обслуживанию на дому. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно - массовых мероприятий.		
	3. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета).	2	
	4. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, зал экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.		
	Практические занятия –не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся - подготовка рефератов по темам: «История русских праздников», «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта». - составление меню для участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, тематических вечеров: «Нового года», «Масленица», «8 Марта», «День Победы».		
Тема 3.2 Услуги по организации обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК1- 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Туризм: основные понятия и определения, цели. Нормативная база.	2	
	2. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам, договора, путевки и		

иностранцев туристов	ваучеры на обслуживание иностранных туристов в ресторанах и кафе.		ПК 5.1-5.5
	3. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета.	2	
	4 Услуги питания в пути следования туристов		
	<i>Практические занятия- не предусмотрены</i>		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - подготовка сообщения на тему «Особенности питания обслуживания туристов из различных стран мира»		
Тема 3.3 Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК1- 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение.	2	
	2. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.		
	4. Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета	2	
	5.Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. Обслуживание социально - незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.).		
	<i>Практические занятия – не предусмотрены</i>		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> - подготовка докладов по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы». - работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе		
	<i>Контрольная работа №3</i>	1	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>		2	
		<i>ВСЕГО:</i>	80

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Товароведения продовольственных товаров.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- ✓ доска учебная;
- ✓ рабочее место для преподавателя;
- ✓ рабочие места по количеству обучающихся;
- ✓ шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- ✓ производственный стол;
- ✓ комплекты стеклянной, фарфоровой, металлической посуды, столовых приборов, столового белья; барной посуды и инвентаря.

Технические средства обучения:

- ✓ компьютер;
- ✓ средства аудиовизуализации;
- ✓ наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Федеральный закон от 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»
4. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
6. Гражданский кодекс РФ;
7. Трудовой кодекс РФ.
8. ГОСТ Р 54603-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.- Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 737-ст
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов").- Введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст.
11. ГОСТ 30524- 2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г

12. ГОСТ 31985-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
9. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л.А. Радченко. — Изд. 7-е, стер.— Ростов н/Д : Феникс, 2013.— 318 с. : илл. — (Среднее-профессиональное образование).
10. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2012. - 432 с.
11. Ермакова В.И. Официант, бармен./В.И. Ермакова – М.: ОИЦ «Академия», 2013- 269 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

12. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М.: Дашков и К, 2015. - 416 с.
13. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.
14. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум.. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.
15. Лабин, Д.К. Организация обслуживания туристов. Tourism service organization / Д.К. Лабин, А.Н. Вылегжанин. - М.: КноРус, 2013. - 192 с.
16. Могильный, М.П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила, рекомендации): Учебное пособие / М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 155 с.
17. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с.
18. Правиков, Ю.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) / Ю.М. Правиков, Г.Р. Муслина. - М.: КноРус, 2013. - 328 с.
19. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 304 с.
20. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.

ИНТЕРНЕТ- РЕСУРСЫ:

21. <http://knigakulinara.ru/books/item-сайт> кулинарной энциклопедии и библиотеки книг по кулинарии
22. www.culinar-russia.ru-портал Ассоциации кулинаров России.
23. www.hotelline.ru-портал гостиничного бизнеса.
24. www.restoved.ru-портал издательского дома «Ресторанные ведомости».
25. <http://supercook.ru>- портал «Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов»
26. <http://x-food.ru>-портал «Тайны кулинарии».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Умения:</p> <p>У1 организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</p> <p>У2 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У3 организовывать обслуживание и оказание услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>У4 осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>У5 выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>У6 составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей,</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических занятий на дифференцированном зачёте</p>

<p>осуществлять консультирование потребителей.</p>		
<p>Знания:</p> <p>31 принципы организации обслуживания;</p> <p>32 классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</p> <p>33 цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>34 требования к обслуживающему персоналу</p> <p>35 виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</p> <p>36 информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p>37 правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей их выбор и использование;</p> <p>38 характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</p> <p>39 характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена по учебной дисциплине</p>

<p>посетителями;</p> <p>310 особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</p> <p>311 порядок предоставления;</p> <p>312 специальные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>313 организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.</p>		
--	--	--

