

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»

Утверждаю  
Зам.директора по ТО  
ГАПОУ «Мамадышский ПК»  
Файзреева В.В.  
2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане  
по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Организация обслуживания в ресторане разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1569)

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-циклической комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

 B.E. Вахрушева

Протокол № 1

«27» октября 2020г.

Председатель ПЦК  Г.Л.Ломака

## **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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 04 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 11. Охрана труда.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения 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 ресторанных этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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;
- очередьность и технику подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

**В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие компетенции:**

OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 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; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.</p>
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>

	профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <b>Знания:</b> 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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; <b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 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 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 6.3. 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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>60</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>58</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>

Из вариативной части добавлено 60 часов из ОПОП с целью освоения дополнительных ПК, умений и знаний в соответствии с потребностями работодателя, потребностями и возможностями обучающихся

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения						
1	2	3	4						
Организация обслуживания в ресторане		60							
Тема 1. «Введение. Общая характеристика процесса обслуживания»	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" data-bbox="422 446 1731 573"> <tr> <td data-bbox="422 446 489 477">1</td><td data-bbox="489 446 1731 477">Введение. Основные понятия, правила и нормы</td></tr> <tr> <td data-bbox="422 477 489 509">2</td><td data-bbox="489 477 1731 509">Методы и формы обслуживания</td></tr> <tr> <td data-bbox="422 509 489 573">3</td><td data-bbox="489 509 1731 573">Сертификация услуг общественного питания. Лицензирование предприятий общественного питания.</td></tr> </table> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</li> <li>- Изучение ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»</li> <li>- Изучение состояния потребительского рынка.</li> <li>- Изучение прогрессивных технологий обслуживания - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «», «»</li> </ul>	1	Введение. Основные понятия, правила и нормы	2	Методы и формы обслуживания	3	Сертификация услуг общественного питания. Лицензирование предприятий общественного питания.	2	2
1	Введение. Основные понятия, правила и нормы								
2	Методы и формы обслуживания								
3	Сертификация услуг общественного питания. Лицензирование предприятий общественного питания.								
Тема 2. «Характеристика торговых помещений»	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" data-bbox="422 890 1731 1002"> <tr> <td data-bbox="422 890 489 922">1</td><td data-bbox="489 890 1731 922">Виды и характеристика торговых помещений. Требования к торговым помещениям</td></tr> <tr> <td data-bbox="422 922 489 954">2</td><td data-bbox="489 922 1731 954">Характеристика вспомогательные помещения</td></tr> <tr> <td data-bbox="422 954 489 1002">3</td><td data-bbox="489 954 1731 1002">Интерьер залов. Оборудование залов.</td></tr> </table>	1	Виды и характеристика торговых помещений. Требования к торговым помещениям	2	Характеристика вспомогательные помещения	3	Интерьер залов. Оборудование залов.	2	2
1	Виды и характеристика торговых помещений. Требования к торговым помещениям								
2	Характеристика вспомогательные помещения								
3	Интерьер залов. Оборудование залов.								
Тема 3: «Столовые посуда, приборы, белье»	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" data-bbox="422 1049 1731 1160"> <tr> <td data-bbox="422 1049 489 1081">1</td><td data-bbox="489 1049 1731 1081">Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной и хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой посуды.</td></tr> <tr> <td data-bbox="422 1081 489 1113">2</td><td data-bbox="489 1081 1731 1113">Характеристика столовых приборов, виды, назначение,</td></tr> <tr> <td data-bbox="422 1113 489 1160">3</td><td data-bbox="489 1113 1731 1160">Столовое белье: виды, назначение.</td></tr> </table> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельём.</p>	1	Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной и хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой посуды.	2	Характеристика столовых приборов, виды, назначение,	3	Столовое белье: виды, назначение.	2	2
1	Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной и хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой посуды.								
2	Характеристика столовых приборов, виды, назначение,								
3	Столовое белье: виды, назначение.								
Тема 4: «Информационное обеспечение	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" data-bbox="422 1319 1731 1389"> <tr> <td data-bbox="422 1319 489 1351">1</td><td data-bbox="489 1319 1731 1351">Средства информации: меню, карта вин, сертификаты.</td></tr> <tr> <td data-bbox="422 1351 489 1389">2</td><td data-bbox="489 1351 1731 1389">Назначение и правила составления меню. Виды меню. Оформление меню</td></tr> </table>	1	Средства информации: меню, карта вин, сертификаты.	2	Назначение и правила составления меню. Виды меню. Оформление меню	2	2		
1	Средства информации: меню, карта вин, сертификаты.								
2	Назначение и правила составления меню. Виды меню. Оформление меню								

процесса обслуживания»	3   Оформление карты вин, карты коктейлей ресторана.	3	
	<b>Практические занятия</b> 1. Правила составления и оформления меню, карты вин, карты коктейлей <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - работа с нормативной документацией. - изучение видов меню - изучение карты вин		
Тема 5: «Этапы организации обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b> 1   Подготовка торгового зала к обслуживанию. 2   Расстановка, подготовка посуды, приборов, столового белья, мебели. 3   Сервировка столов (завтрака, обеда, ужина). 4   Подготовка персонала к обслуживанию. <b>Практические занятия</b> Сервировка стола. Подготовка торгового зала к обслуживанию. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Изучение подготовки персонала к обслуживанию	4	2
Тема 6: «Обслуживание потребителей в ресторанах»	<b>Содержание учебного материала</b> 1   Основные элементы обслуживания 2   Встреча и размещение гостей. Правила этикета и нормы поведения за столом 3   Прием, оформление и выполнение заказа. Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи. Виды расчетов с посетителями. <b>Практические занятия</b> -Последовательность подачи блюд и напитков. Методы подачи -Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых блюд, сладких блюд, фруктов и ягод <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); -Завершающий этап обслуживания. -Расчет с потребителями. - Правила подачи табачных изделий. - Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов	2	2
Тема 7	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2

«Методы подачи блюд в ресторане»	1	Подача блюд в обнос (французский метод).			
	2	Подача блюд с помощью подсобного стола (английский метод).			
	3	Метод подачи в стол (русский способ).			
	4	Европейский и комбинированный метод подачи блюд.			
Тема 8 «Последовательность и правила подачи блюд, напитков и кондитерских изделий»	<b>Содержание учебного материала</b>			4	
	1	Правила подачи холодных горячих и закусок.		2	
	2	Правила подачи супов.			
	3	Правила подачи вторых горячих блюд			
	4	Правила подачи сладких блюд.			
	5	Правила подачи кондитерских изделий.			
	6	Правила подачи горячих и холодных напитков.			
Тема 9 «Обслуживание приёмов и банкетов»	<b>Практические занятия</b> Отработка приёмов подачи блюд			3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию «Последовательность и правила подачи блюд, напитков и кондитерских изделий»				
	<b>Содержание учебного материала</b>			2	
	1	Виды приёмов и банкетов. Дипломатические приемы. Прием заказа на проведение банкета.		4	
	2	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.			
	3	Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты.			
	4	Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета			
	<b>Практические занятия</b> - Банкет за столом с полным обслуживанием официантами - Прием-фуршет - Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами			3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение «Роль менеджера в организации банкетной службы» 2. Оформление заявки на посуду и приборы к банкету 3. Оформление заявки на посуду для подачи аперитива, расчёт заявки на столовое бельё, расчёт-заявки на продукцию сервис-бара.				
Тема 10. «Специальные виды услуг, их классификация»	<b>Содержание учебного материала</b>			2	
	1	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		2	
	2	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.			

	3	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.		
<b>Тема 11.</b> «Современные формы обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1 Экспресс-стол. Зал-экспресс. Воскресный бранч. Кофе-брейк. Сырная тарелка и сырная тележка			
<b>Тема 12.</b> «Услуги по организации обслуживания иностранных туристов»	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1 Виды туризма и классы обслуживания			
	2 Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе			
	3 Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Особенности питания туристов разных стран . Подготовить доклад. «Национальные кухни» (по заданию)			
<b>Тема 13.</b> «Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана»	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1 Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте.			
	2 Обслуживание пассажиров воздушного транспорта.			
	3 Обслуживание пассажиров водного транспорта.			
	4 Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение «Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана»			2	
<b>Тема 14.</b> «Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания»	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1 Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания.			
	2 Обслуживание на производственных предприятиях.			
	3 Обслуживание социально незащищенных групп населения.			
	4 Обслуживание учащихся профессионально технических училищ. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений.			
	5 Организация питания и обслуживания в учебных и дошкольных заведениях.			
<b>Тема 15.</b> «Организация Труда обслуживающего персонала»	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1 Права и обязанности менеджера зала (метрдотеля).			
	2 Требования к официанту.			
	3 Требования к бармену.			
	4 Требования к буфетчику сервис-бара.			
	5 Требования к кассиру.			
	6 Пути повышение эффективности работы персонала.			
		<b>Всего:</b>	<b>60</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания», лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно – методический комплекс по предмету «Организация обслуживания»

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- проектор;
- наглядные пособия (натурализные образцы, плакаты, мультимедийные пособия)

Оборудование лаборатории:

- аппарат для приготовления кофе на песке АК/8-1;
- аппарат контактной обработки АКО-40Н (арт.541);
- барная стойка 3200\*2300;
- блендер, 1,5 лексанолвый, 1 скорость, DRAGON chrome Normale;
- блинница 1 рабочая поверхность Starfood, JB35;
- весы электронные настольные порционные AD-5;
- витрина со стеклянными полками арт.995 2 шт;
- витрина холодильная, 4 гастроемкостей ВСХв-1,0 Carboma;
- водонагреватель накопительный ABC BLU R 30SLIM/SI-30 V;
- кипятильник заливной WB-10A;
- книга «Как вывести ресторан из жесткого кризиса» 5-98176-078-5;
- книга «Кофеиня: принципы успешного бизнеса» 5-98176-0508;
- книга «Новые кулинарные технологии» серия библиотека шеф-повара;
- книга «Нормативные документы индустрии питания», 2012г;
- книга «Профессиональные стандарты индустрии питания» том 1;
- книга «Профессиональные стандарты индустрии питания» том 2;
- книга «Ресторанная кухня. Фуршеты, шведский стол, кейтейнг»;
- книга «Азбука ресторатора. Все, что нужно знать, чтобы преуспеть в ресторанном бизнесе»;
- кофеварочная машина, 1 группа, автомат, заливная Royal;
- льдогенератор заливного типа, пулеобразный HZB 15;
- миксер для коктейлей, 1 группа, DM-A;
- набор ножей д/декор.работы с овощ/фрукт. 36 шт;
- охладитель напитков, 1 емкости 12л.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 432 с.

5. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена : учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. — 272 с.

2. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

3. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

4. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.

5. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

6. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.: Ресторанные ведомости, 2006.

7. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

#### **Интернет-источники:**

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

мероприятий и приемов	
<b>Умения:</b>	
- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ
- 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;	опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ
- 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	опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ
- 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;	опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ
- 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;	опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ
- заменять использованную посуду и приборы;	
- составлять и оформлять меню,	
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ
- обслуживать иностранных туристов	
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ
- предоставлять счет и производить расчет с	

<p>потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-соблюдать правила ресторанных этикетов;</li><li>-производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li><li>-изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li></ul>	<p>опрос, тестовый контроль, оценка результатов выполнения и оформления практических работ.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------