


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО


Зам директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 11 » июня 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« 11 » июня 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Специальность СПО:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** – социально-экономический

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Организация обслуживания разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
3. Примерной программы учебной дисциплины ОП. 04 Организация обслуживания основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Организация-разработчик: ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик: Э.Г. Соленкова преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей, первой квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК  
(подпись)

И.В. Тагур  
Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № от «» г. *11 от 08 июня 2020г.*

ПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.04 Организация обслуживания**

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания относится к циклу общепрофессиональных дисциплин для общепрофессиональной подготовки студентов.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь и знать:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> </ul> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>
--	---	--

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **ОП.04 Организация обслуживания**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>66</b>
нагрузка во взаимодействии с преподавателем	<b>64</b>

в том числе:	
теоретические занятия	44
практические занятия	20
Итоговая аттестация в форме дифф. зачета	2 (за счет часов по практике)
Самостоятельная работа (внеаудиторная)	2

## 2. 3 Тематический план и содержание учебной дисциплины « Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>	2
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	2		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2		
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>	2
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг			
	Интерьер помещений организации питания	2		
	Сервизная, назначение, оснащение			
Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение				

	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие №1</b> Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	<b>2</b>		3
<b>Тема 3</b> <b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>	2
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов			
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	2		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья			
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2		
	Правила работы с подносом			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическое занятие №2</b> Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие №3</b> Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	<b>2</b>		
				3



<b>Тема 4.</b> <b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1</b>	2
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>		3
<b>Практическое занятие №4</b> Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2			
<b>Тема 5.</b> <b>Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>	2
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2		
	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>		3
	<b>Практическое занятие №5</b> Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2		
<b>Тема 6.</b> <b>Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>	
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	4		
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	4		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие №6</b> Отработка приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2		
	<b>Практическое занятие №7</b> Отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	2		

<b>Тема 7.</b> <b>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	2	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК3.23.6, ПК4.2-4.5, ПК 6.3</b>	2
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	2		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.			
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий			
	Правила этикета и нормы поведения за столом	2		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP			
	Расчет с потребителями			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие №8</b> Отработка приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2		3
<b>Самостоятельная работа (внеаудит)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений по темам, оформление практических работ	2			
<b>Тема 8.</b> <b>Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>	2
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами			
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания			
Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай				
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей			

<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3</b>	2
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	2		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.			
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц			
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий			
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю			
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана			
<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>			
<b>Практическое занятие №9</b> Отработка приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	<b>2</b>		3	
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет	<b>2</b>		2

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **ОП.04 Организация обслуживания**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания осуществляется в учебном кабинете «Организации обслуживания» и учебной кухне ресторана.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект ученической мебели на 30 посадочных мест;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- классная доска;
- шкаф – 4,
- стенды- 4 (уголок по охране труда; - по специальности);
- овоскоп -1

Технические средства обучения:

- моноблок – 1,
- доска интерактивная – 1,
- проектор - 1.

Раздаточные дидактические материалы, наглядные пособия, DVD-фильмы, презентации по темам.

учебной кухне ресторана для реализации программы:

столовая посуда  
столовые приборы  
подносы  
чайный сервиз  
стеклянные бокалы  
скатерти тканевые  
салфетки тканевые  
салфетки бумажные  
столы  
стеллаж

#### **3.2. Информационное обеспечение для реализации программы** **Электронные ресурсы ЭБС**

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM по Договору № 4569 эбс от 29.07.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ», срок действия 29.07.2020 г. - 29.07.2021 г.

1. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: ФОРУМ, 2020. – 417 с.
2. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 416 с.

### Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.:КНОРУС, 2018. – 322с

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.04 Организация обслуживания

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, элементы компетенций )	Основные показатели оценки Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>		
Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	Уметь организовать процесс производства по пожеланиям потребителей	Оценка защиты практического задания Анализ предложенного меню; составление схемы банкетной сервировки столов; составление меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний, тематических вечеров.
<b>Знания</b>		
Назначение, особенности функционирования, классификацию предприятий общественного питания	Знать классификацию и типы ПОП	тестирование
Этапы организации обслуживания	Знать структуру всех производственных цехов, и этапы при обслуживании посетителей	тестирование. Оценка выполнения практического задания решение ситуационной задачи: составить 4 вида меню общедоступной столовой в зависимости от сезона
Подготовительный этап	Составить подготовительный этап письменно	тестирование. Оценка выполнения практического задания
Обслуживание потребителей в ресторанах: основной и завершающий этапы обслуживания	Этапы от начала до конца обслуживания	Оценка выполнения практического задания
Обслуживание приемов и банкетов	Составить этапы банкета	Оценка выполнения практического задания
Специальные виды услуг и формы обслуживания	Знать специальные формы: фуршет, коктейль и др.	Оценка выполнения практического задания
Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Знать предпочтения в кухне иностранных гостей	Отчет по самостоятельной работе: защита реферата: «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта»
Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	Знать организацию питания в школах, садах, санаториях	Оценка выполнения практического задания
Организация труда обслуживающего персонала	Знать организацию труда любого персонала	Оценка выполнения практического задания

<b>Промежуточная аттестация В форме дифф. зачета</b>		в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения практического задания.