

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Энгельсский колледж профессиональных технологий»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»
/ Ю.А. Журик /
« 19 » мая 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Организация обслуживания» разработана в соответствии с требованиями

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

Разработчик: преподаватель высшей квалификационной категории

Ежова Елена Юрьевна

Рецензент: преподаватель высшей квалификационной категории

Гайворонская Наталья Николаевна

Рассмотрено

на заседании цикловой методической комиссии

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № 10 от « 4 » июня 2020 г.

Председатель  /О.А.Архипова/

Рекомендовано

методическим Советом ГАПОУ СО «ЭКПТ» для применения в учебном процессе при реализации ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № 8 от « 2 » июля 2020 г.

Председатель  /О.А. Карюкина/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Организация обслуживания» является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

ОП.12 Организация обслуживания является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;
- требования к обслуживающему персоналу

Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:

ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –120 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –40 часов;

1.5. Перечень используемых методов обучения

Пассивные: лекции; семинарские занятия; практические занятия; письменные домашние работы; консультации.

Активные и интерактивные: конкурс самостоятельных работ, конкурсы презентаций, деловые игры, круглые столы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной дисциплины	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
В том числе:	
практические занятия	30
курсовая работа (проект)	(не предусмотрено)
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	(не предусмотрено)
- сообщения по темам;	4
- составление характеристики блюд;	4
- составление и заполнение таблиц;	4
- обслуживание учащихся;	4
- оформление отчета по ПЗ;	4
- подготовка презентации;	6
- работа над проектом;	10
- составление меню, карты вин.	4
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Введение	Введение		2	
Раздел 2. Организация обслуживания			114	
Тема 2.1. Торговые помещения	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Характеристика торговых помещений		
	2.	Интерьер торговых помещений		2
	Практические занятия 1. Экскурсия в кафе, ресторан, бистро		6	
Тема 2.2. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Виды столовой посуды из фарфора, фаянса, стекла		2
	2.	Виды и характеристика столовой посуды и приборов из металла;		2
	Практические занятия 1. Подготовка столового белья; 2. Изучение основ обслуживания		6	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентации по темам: «Виды и характеристика хрустальной посуды, особенности использования и ухода за ней», «Столовое белье»;		6	
	Тема 2.3. Ин-		2	

формационное обеспечение процесса обслуживания	1.	Средства информации, карта вин		2
	Практические занятия		2	3
	1. Принципы составления меню, карты вин			
Тема 2.4. Этапы организации обслуживания	Самостоятельная работа обучающихся		4	3
	1. Оформление меню и карты вин в ресторанах и барах различных классов;			
	Содержание учебного материала		6	
	1.	Подготовка торговых помещений к обслуживанию		2
	2.	Виды предварительной сервировки столов (завтрак, обед, ужин)		2
	3.	Подготовка персонала к обслуживанию		2
	Практические занятия		2	3
Тема 2.5. Обслуживание посетителей в ресторане	1. Порядок получения посуды, приборов и столового белья из сервизной			
	Самостоятельная работа обучающихся		6	3
	1. Подготовка презентаций: «Банкетная сервировка стола», «Посуда и белье при сервировке»;			
	Содержание учебного материала		6	
	1.	Основные элементы обслуживания,		2
	2.	Организация процесса обслуживания в зале		2
	3.	Основные способы и методы подачи блюд		2
	Практические занятия		4	3
	1. Отработка приемов работы с подносом			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	3
Тема 2.6. Обслуживание приемов, банкетов	1. Конспектирование:			
	- правила этикета и нормы поведения за столом,			
	- рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам,			
	- расчет с потребителями			
	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Виды приемов и банкетов		2
	2.	Подготовка торгового зала к проведению банкета с полным обслуживанием		2
	3.	Банкет с частичным обслуживанием		2
Тема 2.7. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Практические занятия		4	3
	1. Сервировка столов для проведения банкета – чай, банкета-кофе			
	Самостоятельная работа обучающихся		8	3
	1. Составление характеристики смешанных (комбинированных) банкетов и приемов			
	2. Работа над проектом: «Обслуживание приемов, банкетов»;			
	Содержание учебного материала		6	
	1.	Обслуживание участников конференций, симпозиумов и съездов		2
	2.	Обслуживание в гостиницах		2
	3.	Предоставление услуг в местах массового пользования		2
	4.	Услуги в пути следования		2
	Практические занятия		6	3
	1. Экскурсия в ресторан при гостинице			
	Самостоятельная работа обучающихся		2	3
Тема 2.8. Услуги по организации	1. Подготовка сообщений по теме: «Услуги по доставке кулинарной продукции в офисы, на дом», «Характеристика современных видов услуг»;			
	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Виды туризма		2

обслуживания иностранных туристов	2.	Организация обслуживания иностранных туристов		2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление и заполнение таблицы: «Особенности питания иностранных туристов, виды национальной кухни»		6	3
Тема 2.9. Организация обслуживания социально-ориентированных предприятий общественного питания	Содержание учебного материала:		6	
	1.	Характеристика и виды социально-ориентированных предприятий		2
	2.	Организация питания в учебных заведениях		2
	3.	Организация питания в высших учебных заведениях		2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Обслуживание учащихся профессионально-технических училищ		4	3
Тема 2.10. Организация труда обслуживающего персонала	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Требования к обслуживающему персоналу (официант 3-4 разряда)		2
	3.	Требования к обслуживающему персоналу (бармен 3-4 разряда)		2
Итоговое зачетное занятие			2	-
Всего:			120	-

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Наличие учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- учебная и справочная литература

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания, Учебное пособие. - Р-н-Д.: «Феникс», 2017 г. серия - СПО
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: «Проф Обр Издат» , 2017, серия - НПО
3. ФЗ «О защите прав потребителей» от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 АР-212.
4. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
5. ГОСТ Р 50764-95 «Общественное питание. Общие требования»

Дополнительные источники:

1. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. – М.: «ОЦПКРТ» 2016
2. ОСТ 28.01-95. Требования к производственному персоналу
3. Сан Пи Н № 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
4. Селезнева И.Б. Приглашение к столу - М.: «Воскресенье», 2017

Интернет – ресурсы:

Форма доступа:

<http://www.edu.ru;>

<http://www.twirpx.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также, при выполнении обучающимися, индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
1	2
Уметь: - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	П1 Определение тенденций развития и совершенствования современных технологий обслуживания; П2 Владение организацией процесса обслуживания посетителей; П3 Распознавание ассортимента столовой посуды, приборов, белья; П4 Составление различных видов меню, карт вин; П5 Подготовка столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию; П6 Демонстрация приемов накрытия столов скатертями и их замена; П7 Выполнение сервировки столов для банкета - чая, банкета - кофе;
Знать: -основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	П1 Изложение целей, задач основных определений и терминов в области организации обслуживания; П2 Классифицирование услуг общественного питания; П3 Перечисление основных направлений развития и совершенствования современных технологий обслуживания
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;	П1 Перечисление классификации услуг общественного питания; П2 Изложение методов, форм, средств обслуживания П3 Изложение требований безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг
- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;	П1 Перечисление видов торговых и вспомогательных помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья П2 Изложение характеристик и оснащения торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья П3 Формулирование взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;	П1 Составление и оформление различных видов меню П2 Составление и оформление карт вин П3 Составление и оформление карт коктейлей
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	П1 Перечисление этапов организации обслуживания; П2 Изложение последовательности и порядка проведения подготовительного этапа; П3 Изложение приемов сервировки и оформление стола
- порядок предоставления различных услуг;	П1 Организация процесса обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания П2 Использование последовательности правил подачи блюд и

	напитков ПЗ Осуществление завершающего этапа обслуживания П4 Владение формами расчета с посетителями
- организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях;	П1 Изложение видов приёмов и банкетов; П2 Владение правилами приема заказов, порядка подготовки и обслуживания банкетов; ПЗ Использование особенностей комбинированных видов банкетов
- требования к обслуживающему персоналу	П1 Перечисление требований, предъявляемых к обслуживающему персоналу; П2 Изложение основных должностей и профессий, ПЗ Осуществление организации труда обслуживающего персонала
Итоговый контроль (промежуточная аттестация) по завершению курса в форме экзамена	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022