МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**ОП.11. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2021**



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

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

Разработчики: зам.директора УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель спецдисциплин Нигматуллин Р.Ю.

***СОДЕРЖАНИЕ***

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

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

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

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** в результате изучения студент должен освоить основной вид и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом социального и культурного контекста |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

**ПК 1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПК 3.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 3.2** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

**ПК 3.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

**ПК 3.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

**ПК 3.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

**ПК 3.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**ПК 4.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

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

| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| --- | --- | --- |
| **ПК 1.1-1.4,**  **ПК 2.1-2.8,**  **ПК 3.1-3.6,**  **ПК 4.1-4.5,**  **ПК 5.1-5.5** | Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания; | Основные понятия, приемы и определения в области обслуживания;  Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы и формы обслуживания;  Виды и характеристики торговых помещений, мебели посуды, приборов, столового белья;  Правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;  Этапы организации обслуживания, культуры обслуживания, правила дегустации вин;  Организацию процесса обслуживания в зале;  Последовательность и правила подачи кулинарной и кондитерской продукции, напитков;  Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания |
| **ОК 01** | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | 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.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | Определять задачи 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 | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| **ОК 06** | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности, стандарты антикоррупционного поведения  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07** | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09** | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| **ОК 10** | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и слжных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |
| **ОК 11** | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; | основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** | |
| ***Самостоятельная работа*** | **-** | |
| **Объем образовательной программы** | **56** | |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 30 | |
| лабораторные занятия |  | |
| практические занятия | 25 | |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **1** |

**.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

| Наименование разделов и тем |  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| **Тема 1.1.**  **Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания** | **Содержание учебного материала** | |  | **ПК 1.1-1.4,**  **ПК 2.1-2.8,**  **ПК 3.1-3.6,**  **ПК 4.1-4.5,**  **ПК 5.1-5.5**  **ОК01-ОК11** |
| 1 | Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания | **1** |
| 2. | **Классификация услуг общественного питания**.  Понятие услуга. Виды услуг общественного питания.. методы и формы обслуживания | **1** |
| 3. | **Требования к услугам общественного питания**. Эргономичность. Эстетичность. Информативность. Безопасность | **1** |
| 4 | **Практическое занятие № 1 Классификация предприятий общественного питания** в соответствии с типом и классом, специализация. Характеристика. Отличительные особенности | **1** |
| 5 | **Методы и формы обслуживания потребителей** | **1** |
| 6 | **Практическое занятие № 2**. Составить таблицу «Классификационные признаки ресторанов., кафе баров, столовых» | **1** |
| 7 | **Практическое занятие № 3**. Составить таблицу «Классификационные признаки предприятий быстрого обслуживания, закусочных, кафетериев, буфетов, магазинов кулинарии» | **1** |
| 8. | **Качество услуг общественного питания.**  Методы оценки и контроля качества. | **1** |
| 9. | **Требования к обслуживающему персоналу.** Характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала: официантов, барменов, сомелье, менелжер организации общественного питания | **1** |
| 10. | **Прогрессивные технологии обслуживания.**  Основные направления развития. | **1** |
| **Тема .1.2.**  **Торговые помещения организаций питания** | **Содержание учебного материала** | |  |
| 11 | Характеристика торговых помещений, их оснащение, виды, назначение. Торговые помещения. Вспомогательные помещения. | **1** |
| 12. | Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. | **1** |
| 13, | Интерьер и оборудование помещений организаций питания. Интерьер. Мебель и оборудование. | **1** |
| 14. | **Практическое занятие № 4.**  Дать характеристику основным торговым и вспомогательным помещениям, их назначению | **1** |
| **Тема 1.3.** | **Содержание учебного материала** | |  |
| 15 | **Практическое занятие № 5**Столовая посуда. Виды, ассортимент, назначение | **1** |  |
| 16 | **Практическое занятие №6** Фарфоровая и фаянсовая посуда. Стеклянная и хрустальная посуда. Краткая характеристика, уход, хранение | **1** | **ПК 1.1-1.4,**  **ПК 2.1-2.8,**  **ПК 3.1-3.6,**  **ПК 4.1-4.5,**  **ПК 5.1-5.5**  **ОК 01-11** |
| 17 | **Практическое занятие №7** Металлическая столовая посуда и сервировочные приборы. Керамическая, деревянная и пластмассовая посуда. Краткая характеристика, уход и хранение | **1** |
| 18 | **Практическое занятие № 8**Столовые приборы. Виды столовых приборов: основные и приборы для оригинальных блюд | **1** |
| 19 | **Практическое занятие №9** Приспособления для подачи и разделывания блюд. Сервировочные и столовые приборы и приспособления. Краткая характеристика | **1** |
| 20 | **Практическое занятие № 10** Столовое белье. Виды столового белья. Ассортимент, назначение. Скатерти, салфетки полотняные, салфетки бумажные. Учет, хранение столового белья и уход за ним | **1** |
| 21 | Правила хранения и учета материальных ценностей | **1** |
| 22 | Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов различной мощности | **1** |
| **Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания** | **Содержание учебного материала** | |  |
| 23 | Меню. Назначение, характеристика. Виды, принципы составления меню. | ***1*** |
| 24 | Винная карта ресторана, коктейльная карта бара. Обязанности сомелье. Требования к оформлению карты вин, коктейлей ресторана | ***1*** |
| 25 | **Практическое занятие № 11.** Оформление меню, прейскуранта блюд и винной карты | ***1*** |
| **Тема 1.5.**  **Этапы организации обслуживания** | **Содержание учебного материала** | |  | **ПК 1.1-1.4,**  **ПК 2.1-2.8,**  **ПК 3.1-3.6,**  **ПК 4.1-4.5,**  **ПК 5.1-5.5**  **ОК 01-11** |
| 26 | Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей | ***1*** |
| 27 | Культура обслуживания и протокол взаимодействия с гостем. Проведение инструктажа. Готовность персонала к работе. | ***1*** |
| 28 | Правила приема, оформления и передачи заказа на производство | ***1*** |
| 29 | **Практическое занятие № 12.**Работа сомелье и правила декантации вин. | ***1*** |
| 30 | Общие рекомендации по выбору и подаче аперитива, дижестива. | ***1*** |
| 31 | **Практическое занятие №13.** Отработка навыков по подготовки торгового зала к обслуживанию, подготовки посуды, столового белья | ***1*** |
| **Тема 1.6.**  **Организация процесса обслуживания в зале** | **Содержание учебного материала** | |  | **ПК 1.1-1.4,**  **ПК 2.1-2.8,**  **ПК 3.1-3.6,**  **ПК 4.1-4.5,**  **ПК 5.1-5.5**  **ОК 01-11** |
| 32 | Порядок получения и подготовка посуды, приборов к обслуживанию | ***1*** |
| 33 | **Практическое занятие №14** Предварительная сервировка столов. Правила и характеристика различных видов сервировки | ***1*** |
| 34 | **Практическое занятие № 15**  Закрепление навыков по предварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину. | ***1*** |
| 35 | **Практическое занятие №16** Виды и формы складывания салфеток. Накрывание столов скатертями. Приемы складывания скатертей | ***1*** |
| 36 | **Практическое занятие № 17.**  Отработка приемов по накрыванию столов скатертями, приемы складывания | ***1*** |
| 37 | Правила подачи продукции сервис-бара: алкогольных, безалкогольных напитков, кондитерских и табачных изделий | ***1*** |
| **Тема 1.7.**  **Последовательность и правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков** | **Содержание учебного материала** | |  | **ПК 1.1-1.4,**  **ПК 2.1-2.8,**  **ПК 3.1-3.6,**  **ПК 4.1-4.5,**  **ПК 5.1-5.5**  **ОК 01-11** |
| 38 | **Практическое занятие №18** Основные методы подачи блюд в ресторане. Способы и последовательность подачи блюд и закусок. Порционная подача блюд (общеевропейский способ), подача блюд в стол (русский способ), подача блюд в обнос (французский способ), подача блюд с предварительным порционированием на подсобным столике (английский способ). | ***1*** |
| 39 | **Практическое занятие № 19.**  Правила работы с подносом | ***1*** |
| 40 | Фламбирование и транширование блюд в присутствие гостя. Общие правила. Приготовление фондю. Подача сыра с помощью сырной тарелки. | ***1*** |
| 41 | **Практическое занятие №20** Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок и супов | ***1*** |
| 42 | **Практическое занятие №21** Последовательность и правила подачи горячих блюд, сладких блюд, напитков | ***1*** |
| 43 | **Практическое занятие №22** Правила этикета и нормы поведения за столом | ***1*** |
| 44 | **Практическое занятие №23** Правила расчета с потребителями. Механизированная, автоматизированная, наличный расчет, расчет по кредитным картам, безналичный расчет. Предоставление счета, оплата. Правила и техника уборки использованной посуды | ***1*** |
| **Тема 1.8.**  **Обслуживание приемов и банкетов** | **Содержание учебного материала** | |  | **ПК 1.1-1.4,**  **ПК 2.1-2.8,**  **ПК 3.1-3.6,**  **ПК 4.1-4.5,**  **ПК 5.1-5.5**  **ОК 01-11** |
| 45 | Виды приемов и банкетов. Дневные и вечерние дипломатические приемы. | ***1*** |
| 46 | Роль менеджера в организации банкетной службы. Порядок приемов заказов на обслуживание банкетов. Деловой этикет. | ***1*** |
| 47 | **Практическое занятие № 24**Банкет за столом с полным обслуживанием официантами | ***1*** |
| 48 | **Практическое занятие №25** Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами | ***1*** |
| 49 | Прием «Фуршет». Сервировка стола, составление меню  Прием «Коктейль». Подготовка зала, обслуживание гостей, уборка зала. | ***1*** |
| 50 | Банкет – чай. Технология организации и обслуживания., варианты сервировки стола и подачи блюд, расстановка блюд. | ***1*** |
| **Тема 1.9.**  **Специальные формы обслуживания** | **Содержание учебного материала** | |  | **ПК 1.1-1.4,**  **ПК 2.1-2.8,**  **ПК 3.1-3.6,**  **ПК 4.1-4.5,**  **ПК 5.1-5.5**  **ОК 01-11** |
| 51 | Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Кофе – брейк.  Организация туристского обслуживания. Национальные особенности | ***1*** |
| 52 | Обслуживание по типу шведского стола. Организация, особенности , подбор торгово-технологического оборудования. | ***1*** |
| 53 | Обслуживание в гостиницах. Служба рум-сервиса. Ее функции и задачи. Виды завтраков в гостиницах. Требования к персоналу. | ***1*** |
| 54 | Обслуживание пассажиров на различных видах транспорта. Особенности. Услуги на железнодорожном транспорте. Воздушном транспорте. Водном транспорте. Автомобильном транспорте. Подача закусок, блюд и напитков в VIP – зале. | ***1*** |
| 55 | Кейтеринг как вид обслуживания банкетов, праздничных вечеров и других мероприятий:  Виды кейтеринга | ***1*** |
| 56 | **Дифференцированный зачет** | ***1*** |  |
| Всего: | | | ***56*** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.**

**Организация обслуживания на**

**предприятиях общественного питания**

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Организации обслуживания»

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

**Основные источники:**

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

**Дополнительные источники:**

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

**Интернет-ресурсы:**

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

**ДИСЦИПЛИНЫ.**

**Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.**

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

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

-

