

**Приложение 4.31**

к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО  
КРАЯ «КАНЕВСКОЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ГАПОУ КККАТК)

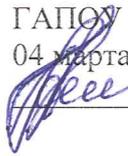
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.011 Организация обслуживания**

2024 г.

Рассмотрена  
УМО преподавателей  
учебного отделения «Организация  
и технология  
в сфере бытового обслуживания»,  
протокол № 5 от 01 марта 2024 г.  
Руководитель УМО

 Обломий А.С.

Согласовано  
Старший методист  
ГАПОУ КККАТК  
04 марта 2024г  
 И.А. Криклиявая

Утверждена  
Директор ГАПОУ КККАТК  
«04» марта 2024г  
Р.Ю. Метленко



Рассмотрена  
на заседании педагогического совета,  
протокол № 8 от 04 марта 2024

Рабочая программа по ОП.11 Организация обслуживания составлена на основе  
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки  
России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрировано в Минюсте  
России 22 декабря 2016 г. N 44898, Приложение 2.11 к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер.

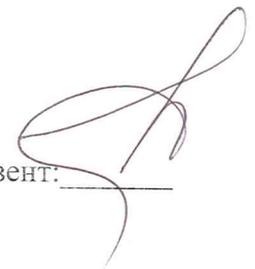
Организация разработчик: ГАПОУ КК КАТК Обломий Антонина Сергеевна  
преподаватель ГАПОУ КККАТК (высшая квалификационная категория); Заслуженный  
учитель Кубани 

Рецензент:



ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер-технолог

Рецензент:



ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед, высшая квалификация

## Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.11 Организация обслуживания, разработанную преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Обломий А.С., заслуженным учителем Кубани ГАПОУ КККАТК.

Рабочая программа дисциплины, предназначена для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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 ресторанного этикета;  
производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;  
изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

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

виды, типы и классы организаций общественного питания;  
рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; 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 обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-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; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню,

обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

- Объем образовательной программы -90
- теоретическое обучение 42 часов,
- в том числе : лабораторные и практические занятия 30 часов
- в том числе самостоятельной работы 2 часа.

Рабочая программа по дисциплине ОП.11 Организация обслуживания, одобрена и рекомендована для внедрения в учреждениях.

Рецензент:



ИП Силкина С Н, квалификация по диплому-Товаровед , высшая квалификация

## Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.11 Организация обслуживания, разработанную преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Обломий А.С., заслуженным учителем Кубани ГАПОУ КККАТК.

Рабочая программа дисциплины, предназначена для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла. Рабочая программа по дисциплине ОП.11 Организация обслуживания, составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта 2016 года по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В программе четко сформулированы целевые установки по каждой теме, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций, знаний и умений, которые освоить студент в процессе изучения дисциплины. Степень усвоения знаний должна быть достаточно и для дальнейшего осознанного изучения специальных дисциплин. Рабочая программа данной дисциплины рассчитана на 88 часов, в том числе: объем образовательной программы 90 часов, в том числе : лабораторные и практические занятия 30 часов, самостоятельной работы обучающегося 2 часа. План занятий хорошо продуман по содержанию и количеству часов. Разделы и темы программы составлены с едиными требованиями образовательного стандарта и адаптированы к рекомендуемым учебным пособиям. Программа предусматривает лекционно-практическую форму обучения, которая создает возможность использования различных методов обучения, активизации познавательной деятельности студентов. С целью развития интереса студентов к учебно-исследовательской работе в программе четко обозначены различные виды самостоятельной внеаудиторной работы. В целом рабочая программа по дисциплине ОП.11 Организация обслуживания, позволяет реализовать системно-деятельный подход к проведению занятий на всех этапах учебного процесса, вызвать интерес студентов к обучению и будущей профессиональной деятельности. Рабочая программа по дисциплине ОП.11 Организация обслуживания, одобрена и рекомендована для внедрения в учреждениях.

Рецензент:



  
О.В. Чайка, директор гастро- паб «Гости»,

Квалификация по диплому- инженер технолог

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ -4**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ - 6**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ- 14**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ -16**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

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

Учебная дисциплина «ОП.11 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Дисциплина ОП.11 Организация обслуживания введена в основную профессиональную образовательную программу за счёт часов вариативной части, что позволяет расширить и углубить подготовку.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14	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	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; 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 торгового-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за

<p>напитки</p> <p>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;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	90
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные и практические занятия	30
В т.ч. самостоятельная работа	2
Консультации	12
<b>Промежуточная аттестация- экзамен</b>	6

## 2.2. 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
<b>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.	4	
	2. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	3. 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.		
	4. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	<b>Тематика практических занятий ПЗ №1</b>	<b>2</b>	
Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	<b>2</b>		
<b>Тема 2. Торговые помещения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,
1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	6		

<b>организаций питания</b>	2.Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		ПК 5.2-5.5ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	3.Интерьер помещений организации питания		
	4.Сервизная, назначение, оснащение		
	5.Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	6.Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение.		

	Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	<b>Тематика практических занятий ПЗ №2</b>	<b>2</b>	ПК 1.2-1.4,ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6,ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	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>	
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ПК 1.2-1.4,ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6,ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	1-2Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы).	<b>6</b>	
	3Характеристика металлической посуды		
	4-5Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	6Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	7-8Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	9Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	10Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	11-12Правила работы с подносом		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>	ПК 1.2-1.4,ПК 2.2-2.8,

ЛЗ №1 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
ЛЗ №2 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	1	
ЛЗ №3 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	1	
ЛЗ №4 Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	

<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню	4	
	2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.		
	3. Карта вин. Карта коктейлей ресторана.		
	4. Оформление меню и карты вин		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
ЛЗ №5 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2		
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	1-2 Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	6	
	3 Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями		
	4 Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.		
	5-6 Работа сомелье, рекомендации по выбору и подача аперитива.		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8,

ЛЗ №6 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
ЛЗ №7 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	

<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	1. Общие правила сервировки стола.	6	
	2-3. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.		
	4-5. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	6. Правила подачи продукции сервис-бара.		
	7-8. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин.		
	9-10. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>5</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	ЛЗ №8 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	1	
	ЛЗ №9 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	1	
ЛЗ №10 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	1		
ЛЗ №11 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1		
ЛЗ №12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1		
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05,
	1-2. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	4	

<b>кондитерской продукции, напитков</b>	3-4Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	5Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов,	

	бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	6.Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.		
	7 8.Правила этикета и нормы поведения за столом		
	9.Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	10.Расчет с потребителями		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>5</b>	ПК 1.2-1.4,ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6,ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	ЛЗ № 13Тренинг по отработке 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	<b>3</b>	
	ЛЗ №14 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	<b>1</b>	
	ЛЗ №15 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	<b>1</b>	
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 1.2-1.4,ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6,ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	1.Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	4	
	2.Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	3.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	4.Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	5.Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	6.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		

	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	ЛЗ №16 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах, в зале-экспресс, за столом-экспресс	<b>1</b>	
	ЛЗ №17 Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	<b>1</b>	
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
	1 Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	2	
	2. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	3. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	4. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>		
	СР №1 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		
<b>Всего:</b>		90	
	1. Консультации:: Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. 2. Интерьер помещений организации питания 3- 4 Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). 5-6 5 Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания 7 Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. 8. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. 9. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии	<b>12</b>	

<p>гостя.  10,11 Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы  12 Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.</p>		
<p><b>Промежуточная аттестация - экзамен</b></p>	<p><b>6</b></p>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доска учебная-1шт, рабочим местом преподавателя(стол-1шт; стул-1шт);ноутбук учителя(оперативная память – 8,00 Гб, процессор - AMD Ryzen 5 4500U withRadeonGraphics 2.38 GHz) с периферией (о.с. Windows, лицензионное программное обеспечение MicrosoftOffice, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации), стол ученический-16шт, лавочки-16шт;), шкаф для хранения муляжей (инвентаря)-3шт, набор столовой фарфоровой посуды1шт: набор металлической посуды-1шт, набор стеклянной и хрустальной посуды-1шт, набор столовых приборов-2шт, раздаточного дидактического материала-1комплект.; техническими средствами компьютер-1шт, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором-1шт; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов-1комплект, муляжами1-комплект плакатами-1комплектЭ( 1.Банкет-Фуршет (варианты расстановки стола), 2. Вариант сервировки банкетного стола «Фуршет» ,3. Формы складывания полотняных салфеток,4. Банкетный стол, 5. Сервировка стола к обеду, 6. Вариант рассадки гостей за банкетными столами и последовательность их обслуживания., 7. Прием уборки со стола использованных тарелок и приборов., 8. Техника работы с подносом. 9. Как пользоваться приборами при перекладке продуктов одной рукой., 10. Сервировка банкетного стола по согласованному меню., 11. Накрытие столов скатертями , 12. Варианты сервировки праздничного стола « 9 Мая», 13.Сервировка стола к завтраку, 14. Сервировка стола к обеду по комплексному меню, 15. Фрагмент расстановки предметов на столе, оформление стола цветами., 16. Сервировка стола., 17. Сервировка стола в ресторане., 18. Виды сервировки стола для 2х блюд и 4х блюд.,19. Как поднести и предложить гостю блюдо в обнос, 20. Сервировка стола к новогоднему ужину., 21. Варианты рассадки гостей за банкетными столами и последовательность их обслуживания., 22. Складывание салфеток при сервировке банкетного стола., 23. Подача горячих закусок., 24. Сервировка стола по заказу., 25. Сервировка в ресторане., 26. Элементы сервировки чайного стола., 27. Чайный стол., 28. Сервировка стола «С днем рождения», 29. Сервировка стола к ужину., 30. Сервировка стола к завтраку. 31. Фуршетный стол. , DVD фильмами-1комплект), стенды-4шт: «Готовимся к зачетам и экзаменам», «Пиши правильно», «Уголок по технике безопасности».

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)

3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.bpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Форум, 2022;
2. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов. ИНФРА-М, 2022;
3. Рождественская Л.Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания. ИНФРА-М, 2021. Электронно-библиотечная система «Znanium» <https://znanium.com/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2023. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет :учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 176 с
- 3 Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования /Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с.
- 4 Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования /Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с.

5. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.-Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
6. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
7. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
8. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
9. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости» 2012с





#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>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</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: устных ответов,</p>

<p>подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
---	--	--





