

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П.ЧИШМЫ

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных
дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 11 от «30» июня 2023 г.
Председатель ПЦК
_____ Хайруллина С.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГАПОУ БАК
_____ Гайнутдинова Г.Ф
«30» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

ОП.12. Организация обслуживания в ресторане

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2023-2027 учебные года

Профиль: социально-экономический

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла **ОП.12. Организация обслуживания в ресторане** разработана 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: филиал государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Башкирский агропромышленный колледж р.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна- методист;

Галиуллина Елена Анатольевна- преподаватель, мастер производственного обучения

Рассмотрено и рекомендовано

на заседании педагогического совета

от «30» июня 2023 года №6

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.

Дисциплина Организация обслуживания в ресторане 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:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	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.

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

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

1.3.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>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</p>	<p>– Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</p>	<p>– Основные понятия, приемы и определения в области обслуживания;</p> <p>– Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы и формы обслуживания;</p> <p>– Виды и характеристики торговых помещений, мебели посуды, приборов, столового белья;</p> <p>– Правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;</p> <p>– Этапы организации обслуживания, культуры обслуживания, правила дегустации вин;</p> <p>– Организацию процесса обслуживания в зале;</p> <p>– Последовательность и правила подачи кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</p> <p>– Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания</p>
<p>ОК 01</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>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).</p>	<p>смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>Психология коллектива Психология личности</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	клиентами.	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, стандарты антикоррупционного поведения. Общечеловеческие ценности 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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	(текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
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; определять 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	29
лабораторные занятия	
практические занятия	42
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>		<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
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 ОК 01-ОК 10
	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.	1	
	4	Эргономичность. Эстетичность. Информативность. Безопасность	1	
	5	Практическое занятие № 1 Классификация предприятий общественного питания в соответствии с типом и классом , специализация. Характеристика. Отличительные особенности	1	
	6	Методы и формы обслуживания потребителей	1	
	7	Практическое занятие № 2 . Составить таблицу «Классификационные признаки ресторанов, кафе баров, столовых»	1	
	8	Практическое занятие № 3 . Составить таблицу «Классификационные признаки предприятий быстрого обслуживания, закусочных, кафетериев, буфетов, магазинов кулинарии»	1	
	9	Качество услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества.	1	
	10	Требования к обслуживающему персоналу. Характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала: официантов, барменов, сомелье, менелжер организации общественного питания	1	
11	Прогрессивные технологии обслуживания. Основные направления развития.	1		
Тема .1.2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала			
	12	Характеристика торговых помещений, их оснащение, виды, назначение. Торговые помещения. Вспомогательные помещения.	1	
	13	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.	1	
	14	Интерьер и оборудование помещений организаций питания. Интерьер. Мебель и оборудование.	1	
	15-	Практическое занятие № 4. Дать характеристику основным торговым и	2	

<i>Наименование разделов и тем</i>		<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	
	16	вспомогательным помещениям, их назначению			
Тема 1.3.	Содержание учебного материала				
	17-18	Практическое занятие № 5 Столовая посуда. Виды, ассортимент, назначение	2		
	19-20	Практическое занятие №6 Фарфоровая и фаянсовая посуда. Стеклоянная и хрустальная посуда. Краткая характеристика, уход, хранение	2	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-ОК10	
	21-22	Практическое занятие №7 Металлическая столовая посуда и сервировочные приборы. Керамическая, деревянная и пластмассовая посуда. Краткая характеристика, уход и хранение	2		
	23-24	Практическое занятие № 8 Столовые приборы. Виды столовых приборов: основные и приборы для оригинальных блюд	2		
	25-26	Практическое занятие №9 Приспособления для подачи и разделывания блюд. Сервировочные и столовые приборы и приспособления. Краткая характеристика	2		
	27-28	Практическое занятие № 10 Столовое белье. Виды столового белья. Ассортимент, назначение. Скатерти, салфетки полотняные, салфетки бумажные. Учет, хранение столового белья и уход за ним	2		
	29	Правила хранения и учета материальных ценностей	1		
	30	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				
	31	Меню. Назначение, характеристика. Виды, принципы составления меню.	1		
	32	Винная карта ресторана, коктейльная карта бара. Обязанности сомелье. Требования к оформлению карты вин, коктейлей ресторана	1		
	33	Практическое занятие № 11. Оформление меню, прейскуранта блюд и винной карты	1		
Тема 1.5.	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4,	

<i>Наименование разделов и тем</i>		<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Этапы организации обслуживания	34	Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей Культура обслуживания и протокол взаимодействия с гостем, проведение инструктажа. Готовность персонала к работе.	1	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК10
	35	Правила приема, оформления и передачи заказа на производство	1	
	36	Практическое занятие № 12. Работа сомелье и правила декантации вин.	1	
	37	Общие рекомендации по выбору и подаче аперитива, дигестива.	1	
	38-39	Практическое занятие №13. Отработка навыков по подготовки торгового зала к обслуживанию, подготовки посуды, столового белья	2	
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-ОК10
	40	Порядок получения и подготовка посуды, приборов к обслуживанию	1	
	41-42	Практическое занятие №14 Предварительная сервировка столов. Правила и характеристика различных видов сервировки	2	
	43-44	Практическое занятие № 15 Закрепление навыков по предварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину.	2	
	45-46	Практическое занятие №16 Виды и формы складывания салфеток. Накрывание столов скатертями. Приемы складывания скатертей	2	
	47-48	Практическое занятие № 17. Отработка приемов по накрыванию столов скатертями, приемы складывания	2	
	49	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-ОК10
	50-51	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).	2	
	52-	Практическое занятие № 19. Правила работы с подносом	2	

<i>Наименование разделов и тем</i>		<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
	53			
	54	Фламбирование и транширование блюд в присутствии гостя. Общие правила. Приготовление фондю. Подача сыра с помощью сырной тарелки.	1	
	55-56	Практическое занятие №20 Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок и супов	2	
	57-58	Практическое занятие №21 Последовательность и правила подачи горячих блюд, сладких блюд, напитков	2	
	59	Практическое занятие №22 Правила этикета и нормы поведения за столом	1	
	60	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-ОК10
	61	Виды приемов и банкетов. Дневные и вечерние дипломатические приемы.	1	
	62	Роль менеджера в организации банкетной службы. Порядок приемов заказов на обслуживание банкетов. Деловой этикет.	1	
	63	Практическое занятие № 24 Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	1	
	64	Практическое занятие №25 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	1	
	65	Прием «Фуршет». Сервировка стола , составление меню	1	
	66	Прием «Коктейль». Подготовка зала, обслуживание гостей, уборка зала. Банкет – чай. Технология организации и обслуживания, варианты сервировки стола и подачи блюд, расстановка блюд.	1	
Тема 1.9.	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4,

<i>Наименование разделов и тем</i>		<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Специальные формы обслуживания	67	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Кофе – брейк. Организация туристского обслуживания. Национальные особенности Обслуживание по типу шведского стола. Организация, особенности , подбор торгово-технологического оборудования.	<i>1</i>	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК10
	68	Обслуживание в гостиницах. Служба рум-сервиса. Ее функции и задачи. Виды завтраков в гостиницах. Требования к персоналу. Обслуживание пассажиров на различных видах транспорта. Особенности. Услуги на железнодорожном транспорте. Воздушном транспорте. Водном транспорте. Автомобильном транспорте	<i>1</i>	
	69	Проведение тематических мероприятий. Подача закусок, блюд и напитков в VIP – зале. Организация и обслуживание.	<i>1</i>	
	70	Кейтеринг как вид обслуживания банкетов, праздничных вечеров и других мероприятий: Виды кейтеринга	<i>1</i>	
	71	Практическое занятие № 26. Отработка навыков по организации приемов заказов на обслуживание банкетов	<i>1</i>	
	72	Дифференцированный зачет	<i>1</i>	
Всего:			72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания в ресторане

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» 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Гатарская Л., Бутейкис Н.Г «Технология приготовления и организация производства блюд», Ростов на Дону, Феникс 2017 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Организация обслуживания в ресторане

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 хлебoreзки,	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	дифференцированный зачет

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог

90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительн о

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля

