


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



Гайнутдинсва 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 колледжр.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна- методист;

Галиуллина Елена Анатольевна- преподаватель, мастер производственного обучения

*Рассмотрено и рекомендовано*

*на заседании педагогического совета*

***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 виды соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.2.1 Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом социального и культурного контекста
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК09	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**

##### **ПК1.1.**

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

##### **ПК1.2**

Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

##### **ПК1.3**

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и не рыбного 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><b>ПК 1.1-1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК 4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b></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;                      – 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</p>
<p><b>ОК 01</b></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>
<b>ОК 02</b>	<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>
<b>ОК 03</b>	<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>
<b>ОК 04</b>	<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
<b>ОК 05</b>	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
<b>ОК 06</b>	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
<b>ОК 07</b>	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.
<b>ОК 09</b>	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
<b>ОК 10</b>	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	
<b>ОК 11</b>	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

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

## 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>
<b>Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>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</b>
	1	<b>Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания</b>	1	
	2	<b>Классификация услуг общественного питания.</b> Понятие услуга. Виды услуг общественного питания.. методы и формы обслуживания	1	
	3	<b>Требования к услугам общественного питания.</b>	1	
	4	<b>Эргономичность. Эстетичность. Информативность. Безопасность</b>	1	
	5	<b>Практическое занятие № 1 Классификация предприятий общественного питания в соответствии с типом и классом , специализация. Характеристика. Отличительные особенности</b>	1	
	6	<b>Методы и формы обслуживания потребителей</b>	1	
	7	<b>Практическое занятие № 2 . Составить таблицу «Классификационные признаки ресторанов, кафе баров, столовых»</b>	1	
	8	<b>Практическое занятие № 3 . Составить таблицу «Классификационные признаки предприятий быстрого обслуживания, закусочных, кафетериев, буфетов, магазинов кулинарии»</b>	1	
	9	<b>Качество услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества.</b>	1	
	10	<b>Требования к обслуживающему персоналу. Характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала: официантов, барменов, сомелье, менелжер организации общественного питания</b>	1	
11	<b>Прогрессивные технологии обслуживания. Основные направления развития.</b>	1		
<b>Тема .1.2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	12	<b>Характеристика торговых помещений, их оснащение, виды, назначение. Торговые помещения. Вспомогательные помещения.</b>	1	
	13	<b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.</b>	1	
	14	<b>Интерьер и оборудование помещений организаций питания. Интерьер. Мебель и оборудование.</b>	1	
	15-	<b>Практическое занятие № 4. Дать характеристику основным торговым и</b>	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			
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	17-18	<b>Практическое занятие № 5</b> Столовая посуда. Виды, ассортимент, назначение	<b>2</b>		
	19-20	<b>Практическое занятие №6</b> Фарфоровая и фаянсовая посуда. Стеклоянная и хрустальная посуда. Краткая характеристика, уход, хранение	<b>2</b>	<b>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</b>	
	21-22	<b>Практическое занятие №7</b> Металлическая столовая посуда и сервировочные приборы. Керамическая, деревянная и пластмассовая посуда. Краткая характеристика, уход и хранение	<b>2</b>		
	23-24	<b>Практическое занятие № 8</b> Столовые приборы. Виды столовых приборов: основные и приборы для оригинальных блюд	<b>2</b>		
	25-26	<b>Практическое занятие №9</b> Приспособления для подачи и разделывания блюд. Сервировочные и столовые приборы и приспособления. Краткая характеристика	<b>2</b>		
	27-28	<b>Практическое занятие № 10</b> Столовое белье. Виды столового белья. Ассортимент, назначение. Скатерти, салфетки полотняные, салфетки бумажные. Учет, хранение столового белья и уход за ним	<b>2</b>		
	29	<b>Правила хранения и учета материальных ценностей</b>	<b>1</b>		
	30	<b>Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов различной мощности</b>	<b>1</b>		
<b>Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	31	Меню. Назначение, характеристика. Виды, принципы составления меню.	<b>1</b>		
	32	<b>Винная карта ресторана, коктейльная карта бара. Обязанности сомелье.</b> Требования к оформлению карты вин, коктейлей ресторана	<b>1</b>		
	33	<b>Практическое занятие № 11.</b> Оформление меню, прейскуранта блюд и винной карты	<b>1</b>		
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ПК 1.1-1.4,</b>	

<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>
<b>Этапы организации обслуживания</b>	34	Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей Культура обслуживания и протокол взаимодействия с гостем, проведение инструктажа. Готовность персонала к работе.	1	<b>ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК10</b>
	35	Правила приема, оформления и передачи заказа на производство	1	
	36	<b>Практическое занятие № 12.</b> Работа сомелье и правила декантации вин.	1	
	37	Общие рекомендации по выбору и подаче аперитива, дигестива.	1	
	38-39	<b>Практическое занятие №13.</b> Отработка навыков по подготовке торгового зала к обслуживанию, подготовки посуды, столового белья	2	
<b>Тема 1.6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>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</b>
	40	Порядок получения и подготовка посуды, приборов к обслуживанию	1	
	41-42	<b>Практическое занятие №14</b> Предварительная сервировка столов. Правила и характеристика различных видов сервировки	2	
	43-44	<b>Практическое занятие № 15</b> Закрепление навыков попредварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину.	2	
	45-46	<b>Практическое занятие №16</b> Виды и формы складывания салфеток. Накрывание столов скатертями. Приемы складывания скатертей	2	
	47-48	<b>Практическое занятие № 17.</b> Отработка приемов по накрыванию столов скатертями, приемы складывания	2	
	49	Правила подачи продукции сервис-бара: алкогольных, безалкогольных напитков, кондитерских и табачных изделий	1	
<b>Тема 1.7. Последовательность и правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>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</b>
	50-51	<b>Практическое занятие №18</b> 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-	<b>Практическое занятие № 19.</b> 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	<b>Практическое занятие №20</b> Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок и супов	2	
	57-58	<b>Практическое занятие №21</b> Последовательность и правила подачи горячих блюд, сладких блюд, напитков	2	
	59	<b>Практическое занятие №22</b> Правила этикета и нормы поведения за столом	1	
	60	<b>Практическое занятие №23</b> Правила расчета с потребителями. Механизированная, автоматизированная, наличный расчет, расчет по кредитным картам, безналичный расчет. Предоставление счета, оплата. Правила и техника уборки использованной посуды	1	
<b>Тема 1.8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>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</b>
	61	<b>Виды приемов и банкетов.</b> Дневные и вечерние дипломатические приемы.	1	
	62	<b>Роль менеджера в организации банкетной службы.</b> Порядок приемов заказов на обслуживание банкетов. Деловой этикет.	1	
	63	<b>Практическое занятие № 24</b> Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	1	
	64	<b>Практическое занятие №25</b> Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	1	
	65	<b>Прием «Фуршет».</b> Сервировка стола , составление меню	1	
	66	<b>Прием «Коктейль».</b> Подготовка зала, обслуживание гостей, уборка зала. Банкет – чай. Технология организации и обслуживания, варианты сервировки стола и подачи блюд, расстановка блюд.	1	
<b>Тема 1.9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ПК 1.1-1.4,</b>

<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>
<b>Специальные формы обслуживания</b>	67	<b>Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.</b> Кофе – брейк. Организация туристского обслуживания. Национальные особенности Обслуживание по типу шведского стола. Организация, особенности , подбор торгово-технологического оборудования.	<i>1</i>	<b>ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-ОК10</b>
	68	<b>Обслуживание в гостиницах.</b> 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	<b>Проведение тематических мероприятий.</b> Подача закусок, блюд и напитков в VIP – зале. Организация и обслуживание.	<i>1</i>	
	70	<b>Кейтеринг как вид обслуживания банкетов, праздничных вечеров и других мероприятий:</b> Виды кейтеринга	<i>1</i>	
	71	<b>Практическое занятие № 26.</b> Отработка навыков по организации приемов заказов на обслуживание банкетов	<i>1</i>	
	72	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>1</i>	
<b>Всего:</b>			<b>72</b>	

### **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.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
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
<b>Знать:</b>	
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).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>

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

