

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 10в ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАННОМ
БИЗНЕСЕ**

2022 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 17.05.2022г.
Председатель МО
Л.И. Григорьева

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания в ресторане», разработана основе:

1. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

2. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

3. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

4. Примерной программы дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:

Хромовских Светлана Владимировна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в реализации профессиональной программе дополнительного образования «Барное дело».

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, результаты освоения дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 06. Охрана труда

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины ОП.10в Организация обслуживания в ресторанном бизнесе:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
	У. 2	встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
	У. 3	приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
	У.4	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
	У. 5	подачи блюд и напитков разными способами;
	У. 6	расчета с потребителями;
	У.7	обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
	У. 8	выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	У. 9	подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме, и на массовых банкетных мероприятиях;
	У. 10	складывание салфеток различными способами;
	У. 11	соблюдать личную гигиену;
	У. 12	подготавливать посуду, приборы, стекло;
	У. 13	осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
	У. 14	подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
	У. 15	оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
	У. 16	подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
	У. 17	соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
	У. 18	соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
	У. 19	разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;

	У. 20	заменять использованную посуду и приборы;
	У. 21	составлять и оформлять меню;
	У. 22	обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
	У. 23	обслуживать иностранных туристов;
	У. 24	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительные и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
	У. 25	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
	У. 26	предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
	У. 27	соблюдать правила ресторанного этикета;
	У. 28	производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
	У. 29	изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.
Знать		
	3. 1	виды, типы и классы организаций общественного питания;
	3. 2	рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;
	3. 3	подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
	3. 4	правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
	3. 5	приемы складывания салфеток
	3. 6	правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
	3. 7	ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
	3.8	сервировку столов, современные направления сервировки
	3. 9	обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
	3. 10	использовать в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
	3. 11	приветствие и размещение гостей за столом;
	3. 12	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
	3.13	правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
	3. 14	способы подачи блюд;
	3. 15	очередность и технику подачи блюд и напитков;
	3.16	кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
	3.17	правила сочетаемости напитков и блюд;
	3.18	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
	3.19	способы замены использованной посуды и приборов;
	3.20	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
	3.21	информационное обеспечение услуг общественного питания;
	3.22	правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
Практический опыт		
	П.1	Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме
	П.2	Встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню
	П.3	Приема, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
	П.4	Подачи к столу заказных блюд и напитков различными способами
	П.5	Расчета с потребителями согласно счету
	П.6	Подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых мероприятий
	П.7	Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
	П.8	Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания
	П.9	Подготовки бара, буфета к обслуживанию
	П.10	Приготовления и подачи горячих напитков
	П.11	Приготовления и подачи смешанных коктейлей и напитков
	П.12	Приготовления и подачи простых закусок
	П.13	Принятие и оформление платежей
	П.14	Подготовка бара, буфета к закрытию

	П.15	Подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
Формируемые компетенции		
	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 особенностей социального и культурного контекста
	ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	ОК.10	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознания поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
	ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
	ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
	ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
	ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
	ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
	ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
	ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию В соответствии с нормативными требованиями.
	ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
	ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
	ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 80 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 10 часов

Всего занятий 70 часов:

Теоретического обучения 28 часов;

Практические занятия 40 часов;

Консультации 2 часа;

Дифференцированный зачет 2 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	80
Самостоятельная учебная нагрузка	10
Всего занятий	70
Теоретического обучения	28
Практические занятия	40
Промежуточная аттестация:	2
Консультации	2
Дифференцированный зачет	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3 курс	4 курс	Всего часов
	6 семестр	7 семестр	
Объем образовательной нагрузки	44	36	80
Самостоятельная учебная нагрузка	4	6	10
Всего занятий	38	32	70
Теоретического обучения	14	16	30
Практические занятия	20	20	40
Промежуточная аттестация:			
Консультации	-	2	2
Дифференцированный зачет	-	2	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10в Организация обслуживания в ресторанном бизнесе.

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним								
Тема 1.1. Услуги общественного питания и требования к ним	1,2	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия–	2	3.1 3.2	ОК1 ОК9 ПК 1.2	2	
		Характеристика предприятий общественного питания. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.					
Тема 1.2. Торговые помещения организаций питания	3,4	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия–	2	3.1 3.2	ОК1 ОК9,ОК10	2	
		Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Интерьер помещений, требования к безопасности оказания услуг. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.	урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.					
	5,6	Самостоятельная работа обучающихся №1	Тип занятия: урок применения знаний, умений.	2	У.2 У.3 У.6 3.3	ОК1,ОК2 ОК9 ПК.2.3	2	
		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных Материалов	Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.					
Тема 1.3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	7,8	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия–	2	3.1 3.2	ОК2 ОК9	2	
		Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, стеклянной, металлической), столовых приборов, столового белья. Общие и индивидуальные приборы, используемые	урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно					

		на предприятиях индустрии питания	– иллюстративный.					
9,10	Содержание учебного материала		Тип учебного занятия–	2	3.1 3.2	ОК2 ОК9	2	
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья. Правила работы с подносом.		урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.					
11,12	Практическое занятие №1		Тип занятия: урок	2	3.7 У.11 У.12 У.14	ОК1,ОК4 ОК10 ПК 2.3	3	
	Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, посуды по назначению.		практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.					
13,14	Практическое занятие №2		Тип занятия: урок	2	3.7 У.11 У.12 У.14	ОК1,ОК4 ОК10 ПК 2.3	3	
	Подбор и распределение металлической посуды, столовых приборов.		практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.					
15,16	Практическое занятие №3		Тип занятия: урок		3.7 У.11 У.12 У.14	ОК1,ОК4 ОК10 ПК 2.3	3	
	Подготовка столовых приборов к работе		практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.					
17,18	Практическое занятие №4		Тип занятия: урок	2	3.5 У.10 У.11 У.14	ОК1,ОК4 ОК10 ПК 2.3	3	
	Складывание салфеток простыми и сложными способами		практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.					
19,20	Самостоятельная работа обучающихся №2		Тип занятия: урок	2	У.2 У.3 У.6 3.3	ОК2 ОК4 ОК9 ПК.2.3	2	
	Работа над учебным материалом, подготовка сообщений		применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.					

Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	21,22	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия–урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.19 3.6 3.22	ОК1, ОК2 ОК9	2	
		Назначение, виды и принципы составления меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.						
	23,24	Практическое занятие №5	Тип учебного занятия–урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.19 3.6 3.22	ОК2 ОК4 ОК9 ПК 2.5	3	
		Составление различных видов меню						
	25,26	Практическое занятие № 6	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3.7 У.11 У.12 У.14	ОК1,ОК4 ОК10 ПК 2.5	3	
		Составление меню для различных типов предприятий.						
Раздел 2. Этапы и подготовка к обслуживанию.								
Тема 2.1. Этапы организации обслуживания	27,28	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия–урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.20 3.9 3.20	ОК2 ОК9	2	
		Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка и замена использованной посуды.						
	29,30	Практическое занятие №7	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.9 У.10 3.3 3.4 3.5	ОК1,ОК2, ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1	3	
		Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов.						
	31,32	Практическое занятие № 8	Тип учебного занятия–урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.8 3.8	ОК2 ОК9 ПК 2.2	3	
		Правила оформления и передача заказа на производство						

Тема 2.2. Организация процесса обслуживания в зале	33,34	Содержание учебного материала	Выполнение		У.8	ОК2		
		Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Особенности подачи шампанского.	предварительной, дополнительной, исполнительной сервировки стола		3.3 3.4 3.5	ОК4 ПК1.1		
	35,36	Практическое занятие № 9	Тип занятия: урок	2	У.8	ОК2	3	
		Выполнение предварительной, дополнительной, исполнительской сервировки стола.	практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.		3.3 3.4 3.5	ОК9 ПК 1.1		
	37,38	Практическое занятие № 10	Тип занятия: урок	2	У.8	ОК2	3	
		Выполнение сервировки стола к завтраку, бизнес-ланчу, ужину, банкету с полным обслуживанием официантами	практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.		3.3 3.4 3.5	ОК9 ПК 1.1		
	39,40	Практическое занятие № 11	Тип занятия: урок	2	У.15	ОК2	3	
		Выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков	практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.		3.12 3.13 3.15	ОК9 ПК 1.1 ПК .2.1		
	41,42	Практическое занятие № 12	Тип занятия: урок	2	3.12	ОК2	3	
		Выполнение подачи блюд и напитков различными способами	практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.		3.13 3.15 У.15	ОК9 ПК 1.1 ПК .2.1 ПК 2.6		
	43,44	Самостоятельная работа обучающихся №3	Тип занятия: урок	2	3.12	ОК2	2	
		Решение ситуационных задач (профессиональных задач); подготовка сообщений	применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия:		3.13 3.15 У.15	ОК9 ПК 1.1 ПК .2.1 ПК 2.6		

			индивидуальная.					
Тема 2.3. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции	45,46	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.5 3.6 3.14 3.17	ОК2 ОК4 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.1	2	
		Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы траниширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.						
	47,48	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	У.5 3.6 3.14 3.15	ОК2 ОК9 ПК 1.1 ПК 2.6	2	
		Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.						
	49,50	Практическое занятие № 13	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2		ОК2 ОК9 ПК 1.1 ПК 1.3	3	
		Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ.						
	51,52	Практическое занятие № 14	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У.5 3.6 3.14 3.17	ОК2 ОК9 ПК 1.1 ПК 1.3	3	
		Выполнение уборки стола						
	53,54	Самостоятельная работа обучающихся №4	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.5 3.6 3.14 3.15	ОК2 ОК9 ПК 1.1 ПК 1.3	2	
		Решение ситуационных про (профессиональных задач); подготовка сообщений						
Тема 2.4. Обслуживание приемов,	55,56	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия –	2	У.15 3.12 3.13 3.15	ОК2 ОК9 ПК 1.1 ПК 1.2	2	
		Прием фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай.						

банкетов			словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.					
	57,58	Практическое занятие №15	Тип учебного занятия–	2	У.2 У.4 3.11 3.13 3.20	ОК2 ОК9 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.3	3	
		Встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков.	урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.					
	59,60	Практическое занятие №16	Тип учебного занятия–	2	У.2 У.5 3.11 3.13 3.20	ОК2 ОК9 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.3	3	
		Сервировка столов для банкета-чай. Обслуживание банкета-чай.	урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.					
	61,62	Практическое занятие №17	Тип учебного занятия–	2	У.2 У.5 3.11 3.13 3.20	ОК2 ОК9	3	
		Сервировка фуршетного стола. Обслуживание банкета-фуршета.	урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.					
	63,64	Практическое занятие №18	Тип учебного занятия–	2	У.2 У.5 3.11 3.13 3.20	ОК2 ОК9 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.3	3	
		Сервировка стола для банкета по случаю Дня рождения	урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.					
	65,66	Практическое занятие №19	Тип учебного занятия–	2	3.11 3.13 3.20 У.5 У.8	ОК2 ОК9 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.3	3	
		Осуществление приема-заказа. Передача заказа на кухню и в буфет с использованием R-Keeper	урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.					
	67,68	Практическое занятие №20	Тип занятия: урок	2	3.4	ОК2	3	

		Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем.	практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.		3.5 3.6 У.11	ОК9 ПК 2.4 ПК 2.6		
Раздел 3. Организация обслуживания банкетов, приемов. Кейтеринг.								
Тема 3.1. Специальные формы обслуживания	69,70	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	3.6 У.7 У.23	ОК2 ОК9 ПК 1.4 ПК 2.6	2	
		Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.						
	71,72	Содержание учебного материала	Тип учебного занятия– урок формирования новых знаний. Метод учебного занятия – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	3.6 3.22 У.23	ОК2 ОК9 ПК 1.2 ПК 2.6	2	
		Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг, как дополнительный бизнес ресторана.						
	73,74	Самостоятельная работа обучающихся №5	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.2 У.3 У.6 3.3	ОК1-ОК7 ОК9,ОК10 ПК 1.2 ПК 2.6 ПК 2.7	2	
		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов						
	75,76	Самостоятельная работа обучающихся №5	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2	У.2 У.3 У.6 3.3	ОК1-ОК7 ОК9,ОК10 ПК 1.2 ПК 2.6 ПК 2.7	2	
		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов						
	77,78	Консультации		2				
	79,80	Дифференцированный зачет		2				

Bcero:				80				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся 25 мест; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудио визуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

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.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 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: Бйр://бp1.щ/ао51/8апР1К_232_1324_03.Мш.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. 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, 2015. - 318 с. - (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2016. - 464 с.

13. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб.пособие для сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 240 с.
14. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень: учебник / Л.С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 64 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб.пособие для сред. проф. образования. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. - 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности.учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 192 с.

Дополнительные источники:

1. Анурова.И. Персонала ресторане. Как создать профессиональную команду/И. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2015.
2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб.пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 272 с.
3. Волков Ю.Ф.Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. - 3+е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 350, [1] с.: ил. - (Высшее образование).
4. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет: учеб.пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
5. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб.пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
6. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков.учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 352 с.
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2015.
8. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб.пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 112 с.
9. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2016.
10. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
11. СНЕРАК.Т. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова - М.: Ресторанные ведомости, 2014. - 320 с.: ил.
12. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф, 2007 Москва.
13. Конран Т. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие - М.: Деловая литература, 2016.
14. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим. Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости,2015г.
15. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.:Ресторанные ведомости, 2016.
16. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости,2017г.

17. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2015 г.
 18. Затуливетров А. Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2015 г.
 19. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2016 г.
 20. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».
- Интернет-источники:
1. Вестник индустрии питания // Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
 2. Kuling.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuling.net.
 3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
 4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
 5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
 6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль

освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -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 торговотехнологического оборудования; -приветствие и размещение гостей за столом; -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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

-Информационное обеспечение услуг общественного питания; -правила составления и оформления меню, -обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		
Умения: -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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

напитков; разрабатывать различные виды меню.		
---	--	--