

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от
« 28 » Август 2019 г.
№ 4

УТВЕРЖДАЮ

Директор



Ф. Исламгалиев

Приказ от « 28 »

2019 г. № 384/п-02

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 «Организация обслуживания в организациях
общественного питания»

2019

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественно питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик: Лысова Е.А., преподаватель 1КК

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от « 28 » Август 20 19 г. № 21

Председатель методической комиссии

Жареев А.Н.

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от « 29 » Август 20 19 г. № 21

Председатель методического совета

Жареев А.Н.

Согласовано:

Зам. директора по УР

И.Н.Субботина

И.Н.Субботина

« _____ » _____ 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина ОП.10 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – осуществлять расчет с посетителями; – принимать рациональные управленческие решения; – применять приемы делового управленческого общения в профессиональной деятельности; – регулировать конфликтные ситуации в организации; – определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными 	<ul style="list-style-type: none"> – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – классификацию услуг общественного питания; – этапы процесса обслуживания; – особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; – характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; – требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в

	<p>требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; – выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. 	<p>организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – специальные виды услуг и формы обслуживания; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – ресурсы (меню, карты вин, коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; – критерии и показатели качества обслуживания.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы	-
практические занятия	26
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	26
Промежуточная аттестация в форме зачета	-

2.2. Содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Индустрия общественного питания как объект изучения	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. История развития сферы общественного питания. 2. Определение и цель развития общественного питания в России. 3. Этапы и направления развития общественного питания. 4. Роль и место общественного питания в современной системе бизнеса. 	8	ОК 01 – ОК 09 ПК 6.1 – ПК 6.5
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовить презентацию или сообщение на темы «Развитие общественного питания в России»; «Развитие общественного питания в странах Европы, Азии».</p>	4	ОК 01 – ОК 09 ПК 6.1 – ПК 6.5
	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы Классификация услуг. 2. Методы и формы обслуживания. Состояние потребительского рынка. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов. 3. Прогрессивные технологии обслуживания. 4. Функции обслуживающего персонала ресторана. 5. Интерьеры залов. 6. Торговые помещения, их характеристика и оснащение. 	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 6.1 – ПК 6.5

	<p>Практическая работа Составить схему «Классификация услуг». Определение типа предприятия общественного питания, согласно требованиям ГОСТ Р. Решение задач.</p>	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 6.1 – ПК 6.5
	<p>Самостоятельная работа Подготовить презентацию «Классификация услуг общественного питания»; Подготовка к семинарскому занятию; Составить сравнительную таблицу стилей, используемых при оформлении залов.</p>	8	ОК 01 – ОК 09 ПК 6.1 – ПК 6.5
Раздел 3. Этапы организации обслуживания	<p>Содержание 1. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели в залах. 2. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила работы с подносом. 3. Общие правила сервировки стола. Виды и формы складывания салфеток. 4. Характеристика различных вариантов сервировки стола. 5. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Меню, карта вин и коктейлей.</p>	4	ОК 01 – ОК 09 ПК 6.1 – ПК 6.5
	<p>Практическая работа Способы складывания салфеток Предварительная и исполнительная сервировка стола на завтрак. Предварительная и исполнительная сервировка стола на обед. Предварительная и исполнительная сервировка стола на ужин. Предварительная и исполнительная сервировка стола на банкет. Предварительная и исполнительная сервировка стола по представленному меню.</p>	14	ОК 01 – ОК 09 ПК 6.1 – ПК 6.5
	<p>Самостоятельная работа по разделу Составить схему расстановки столов на банкет «Свадьба»; Выполнить презентацию на тему: «Виды складывания салфеток»; Подготовить сообщение на тему: «Виды банкетов, особенности организации».</p>	8	ОК 01 – ОК 09 ПК 6.1 – ПК 6.5
Раздел 4. Обслуживание потребителей в ресторанах	<p>Содержание 1. Основные элементы обслуживания. Прием и оформление заказа. 2. Культура обслуживания и правила этикета. 3. Правила подачи блюд и напитков</p>	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 6.1 – ПК 6.5
	<p>Практическая работа Обслуживание посетителей.</p>	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 6.1 – ПК 6.5
	<p>Самостоятельная работа</p>	6	

	Выполнить презентацию на тему: «Правила этикета за столом»; Подготовить доклад на тему: «Правила подачи горячих блюд и закусок, сочетаемость с напитками».		
	Зачёт		
	ИТОГО	78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании и лаборатории технологии обслуживания в общественном питании.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя.
2. Рабочие места обучающихся.
3. Образцы принадлежностей, необходимых для организации обслуживания банкетов.
4. Таблицы, схемы, раздаточный материал.
5. Шкафы для хранения методических материалов.

Технические средства обучения:

1. Мультимедийная установка
2. ПК
3. Проектор
4. Интерактивная доска

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Рабочие столы официантов
2. Столы и стулья для обслуживания посетителей
3. Набор приборов по количеству обучающихся
4. Комплекты посуды, необходимой для обслуживания
5. Комплекты столового белья
6. Образцы меню, коктейльных карт, карт вин, чайных карт и т.п.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Барановский В. Официант – бармен. Учебное пособие. – Ростов – на Дону, 2015
2. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Ростов-на-Дону, Феникс, 2015г.
3. Евсеевский Ф.Е. Библия бармена Москва, Евробукс, 2015г.
4. Иванникова Е.И. Барное дело М., «Академия», 2015г.
5. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары. – М., 2015
6. Практикум для официантов, барменов, по обслуживанию посетителей. – Ростов – на - Дону, 2015
7. Л.М. Кучер Технология приготовления коктейлей и напитков Москва, ПрофОбрИздат, 2014г.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, ПрофОбрИздат, 2016г.

3.2.2. Электронные издания:

1. www.pitroportal.ru
2. www.smolkt.ru

3. www. businesspravo.ru

4. www. ozpp.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Бары и рестораны. – Ростов – на – Дону, 2014
2. Греем Браун, КарунХэпнэр. Настольная книга официанта. – Ростов – на - Дону, 2015
3. Джудит Мартин. Этикет. – М., 2015
4. Кулинарный институт Америки. Безупречный сервис. – М., 2014
5. Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны. – М., 2015
6. Официант – бармен от А до Я. – Москва - Минск, 2015
7. Профессия официант – бармен. Учебное пособие. – Минск, 2015
8. Ресторанный сервис. – М., 2015

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none">– цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;– классификацию услуг общественного питания;– этапы процесса обслуживания;– особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;– специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;– характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;– требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;– специальные виды услуг и формы обслуживания;– информационное обеспечение	<ul style="list-style-type: none">• находит и использует необходимую правовую и нормативную базу контроля качества;• использует актуальные методы контроля услуг общественного питания;• грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике.	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">• письменного/устного опроса;• тестирования;• самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none">• письменных/устных ответов;• тестирования и т.д.

<p>услуг общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ресурсы (меню, карты вин, коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; – критерии и показатели качества обслуживания. 		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – осуществлять расчет с посетителями; – принимать рациональные управленческие решения; – применять приемы делового управленческого общения в профессиональной деятельности; – регулировать конфликтные ситуации в организации; – определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; – выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; – выбирать и определять показатели 	<ul style="list-style-type: none"> • применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; • применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, расчетом цен на готовую продукцию, расчетами прочих доходов и расходов, алгоритм начисления и отражения в учете налога на прибыль. 	

качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.		
--	--	--