

21

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

---

СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
протокол от «23» 06 2017 г.  
№ 7

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Ф.И. Исламгалиев  
Приказ № 23/06 от 23.06.2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.10 Организация обслуживания в организациях  
общественного питания  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»  
(ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)**

Екатеринбург  
2017г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

Разработчик: Лысова Е.А., преподаватель 1КК

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 7  
от «23» 06 2017г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_

Согласовано:

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_ И.Н. Субботина  
«23» 06 2017г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	
1.1. Область применения программы Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной общеобразовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	10

**1.2. Цели и задачи - требования к результатам освоения дисциплины:**  
В результате освоения дисциплины студент должен **иметь практический опыт:**

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- определение потребностей трудовых ресурсов, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению

**уметь:**

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

**знать:**

- 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 услуг общественного питания;
- ресурсы (меню, карты вин, коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- критерии и показатели качества обслуживания

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **78** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **10** часов; в том числе практические работы – **6** часов. самостоятельной работы обучающегося – **68** часов;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителем.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполненных работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

3.1 Содержание обучения по дисциплине «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания»			
<b>Раздел 1. Индустрия общественного питания как объект изучения</b>	<b>Содержание</b> 1. История развития сферы общественного питания. Определение и цель развития общественного питания в России. <b>Самостоятельная работа</b> Подготовить доклад «Этапы и направления развития общественного питания». Подготовить сообщение «Роль и место общественного питания в современной системе бизнеса» Подготовить презентацию или сообщение на тему «Развитие общественного питания в России»; «Развитие общественного питания в странах Европы, Азии». Подготовить презентацию «Классификация услуг общественного питания»; Подготовка к семинарскому занятию. Составить сравнительную таблицу стилей, используемых при оформлении залов.	2 30	1 3
<b>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание</b> 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	2	1

различных типов.	6	7
<b>Практическая работа</b> Способы складывания салфеток Составить схему «Классификация услуг». Определение типа предприятия общественного питания, согласно требованиям ГОСТ Р. Решение задач. <b>Самостоятельная работа</b> <b>Подготовить опорный конспект по темам:</b> «Уборка торговых помещений. Расстановка мебели в залах» «Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила работы с посудом» «Общие правила сервировки стола. Виды и формы складывания салфеток» «Характеристика различных вариантов сервировки стола» «Информационное обеспечение процесса обслуживания. Меню, карта вин и коктейлей» «Основные элементы обслуживания. Прием и оформление заказа» «Культура обслуживания и правила этикета» «Правила подачи блюд и напитков» <b>Выполнить презентацию на тему:</b> «Правила этикета за столом». <b>Подготовить доклад на тему:</b> «Правила подачи горячих блюд и закусок, сочетаемость с напитками».	38	3
<b>Зачёт</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>78</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - овладевший (Формирование ранее изученных объектов, сведений);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение)

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
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.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**  
**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

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,

ПрофОбр Издат, 2014г.

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, ПрофОбр Издат, 2016г.

**Дополнительные источники:**

1. Бары и рестораны. – Ростов – на – Дону, 2014
2. Греем Браун, Карун Хэппэр. 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

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
2. [www.smolki.ru](http://www.smolki.ru)
3. [www.businesspravo.ru](http://www.businesspravo.ru)
4. [www.ozpp.ru](http://www.ozpp.ru)

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Демонстрация умений контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбор оборудования, посуды, приборы, рассчитывать необходимое количество в соответствии с типами и классами предприятий общественного питания	Наблюдение, практические работы, самостоятельные работы, тестирование, разбор проблемных ситуаций
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителем.	Демонстрация знаний по организации и нормированию труда персонала, требований к производственному персоналу	Наблюдение, практические работы, самостоятельные работы, отчеты по практике, тестирование, разбор проблемных ситуаций
ПК6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Демонстрация знаний по нормативной базе, позволяющей анализировать производимые работы (официантов, барменов, менеджеров, хостесов, сомелье)	Наблюдение, практические работы, самостоятельные работы, отчеты по практике, тестирование, разбор проблемных ситуаций
ПК6.4 Контролировать	Подбирает информацию, составляет меню.	Наблюдение, практические работы,

ход и оценивать результаты выполненных работ исполнителями.	осуществляет планирование, подсчет заработной платы, составляет графики работ персонала	самостоятельные работы, отчеты по практике, тестирование, разбор проблемных ситуаций
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Демонстрирует умение рассчитывать основные экономические показатели, связанные с новыми формами обслуживания	Наблюдение, практические работы, самостоятельные работы, отчеты по практике, тестирование, разбор проблемных ситуаций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать суть и социальную значимость специальности, проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сути и социальной значимости профессии. Знает: - основные функции специалиста менеджера, участвует в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности	Текущий контроль: наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность. Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.	Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и согласно срокам установленным

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки	
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения Соблюдает этические нормы при общении с потребителями	Текущий контроль: Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Умест формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы	

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
--	--	--

Разработчики:  
Лысова Е.А.



