

9кл

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 « 03 » 06 2017 г.  
№ 7

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Ф.Г. Исламгайса  
Приказ № 10 от « 03 » 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».**

Екатеринбург  
2017г.

Рабочая программа междисциплинарного курса 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.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ	4
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	14
	17

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**  
**МДК 02.01 «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

**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; обслуживания 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 приборной сборки 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 обучающего **78** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **52** часов; в том числе практические работы – **26** часа; самостоятельной работы обучающегося – **26** 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 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
3.1 Содержание обучения по дисциплине «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания»		52	
<b>Раздел 1. Индустрия общественного питания как объект изучения</b>	<b>Содержание</b> 1. История развития сферы общественного питания. 2. Определенные 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	1
<b>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</b>	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить презентацию или сообщение на темы «Развитие общественного питания в России»; «Развитие общественного питания в странах Европы, Азии».	4	3
<b>Раздел 3. Этапы организации обслуживания</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 различных типов. 3. Прогрессивные технологии обслуживания. 4. Функции обслуживающего персонала ресторана. 5. Интерьеры залов. 6. Торговые помещения, их характеристика и оснащение.	6	1
<b>Практическая работа</b> Составить схему «Классификация услуг». Определение типа предприятия общественного питания, согласно требованиям ГОСТ Р. Решение задач. <b>Самостоятельная работа</b> Подготовить презентацию «Классификация услуг общественного питания»; Подготовка к семинарскому занятию; Составить сравнительную таблицу стилей, используемых при оформлении залов. <b>Содержание</b> 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. <b>Практическая работа</b> 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. <b>Самостоятельная работа по разделу</b> Составить схему расстановки столов на банкет «Свальба»; Выполнить презентацию на тему: «Виды складывания салфеток»; Подготовить сообщение на тему: «Виды банкетов, особенности организации».	14	2	
		8	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания»		52	
<b>Раздел 1. Индустрия общественного питания как объект изучения</b>	<b>Содержание</b> 1. История развития сферы общественного питания. 2. Определенные 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	1
<b>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</b>	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить презентацию или сообщение на темы «Развитие общественного питания в России»; «Развитие общественного питания в странах Европы, Азии».	4	3
<b>Раздел 3. Этапы организации обслуживания</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 различных типов. 3. Прогрессивные технологии обслуживания. 4. Функции обслуживающего персонала ресторана. 5. Интерьеры залов. 6. Торговые помещения, их характеристика и оснащение.	6	1
		8	3

Рядст 4. Обслуживание потребителей в пестопанах	6	1
Содержание 1. Основные элементы обслуживания. Прием и оформление заказа. 2. Культура обслуживания и правила этикета. 3. Правила подачи блюд и напитков	6	2
Практическая работа Обслуживание посетителей.	6	3
Самостоятельная работа Выполнить презентацию на тему: «Правила этикета за столом»; Подготовить доклад на тему: «Правила подачи горячих блюд и закусок, сочетаемость с напитками».	6	3
Зачёт		
<b>ИТОГО</b>	<b>52</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:  
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);  
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 учебного кабинета и рабочих мест кабинета.  
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. Богущева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Ростов-на-Дону, Феникс, 2015г.
3. Евсеевский Ф.Е. Библия бармена Москва, Евробукс, 2015г.
4. Иваникова 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 Хэлпэр. Настольная книга официанта. – Ростов – на – Дону, 2015
3. Джудит Марлин. 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.smolkt.ru](http://www.smolkt.ru)
3. [www.businesspravo.ru](http://www.businesspravo.ru)
4. [www.ozrpr.ru](http://www.ozrpr.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, подбирать оборудование, посуду, 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 работниками услуги (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 сущность и социальную значимость специальности, проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии Знает: -основные функции специалиста менеджера, Участствует в олимпиадах профессионального мастера, 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 деятельностью 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.	Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути совершенствования профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы



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

Разработчики:  
Лысова Е.А.