

**Приложение 4.3.36.  
к ОПОП по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 10 Организация обслуживания**

**по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания**

**р.п. Ардатов  
2017г**

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Т.М.Ермакова  
08 « 08 » 2017 г

Разработчики:

Комкова Оксана Ивановна - преподаватель специальных дисциплин  
ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образова-  
тельного стандарта среднего профессионального образования по специальности

**19.02.10Технология продукции общественного питания**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Организация обслуживания

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10.Технология продукции общественного питания**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

#### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**  
проводить анализ взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений; оснащения залов,  
идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами.  
составлять и оформлять различные виды меню, карты вин.  
осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;  
выполнять несложные виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна.  
организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков.  
принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню, карту вин; рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов.  
составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.  
организовывать обслуживание туристов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**  
основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины, классификацию услуг общественного питания; формы и методы обслуживания;  
виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение;  
виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику;  
средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин;  
этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола;  
элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюд и напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями;  
виды приемов и банкетов; правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;  
особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, тематических и культурно-массовых мероприятий; организацию обслуживания проживающих в

гостиницах; виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирского транспорта; особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах и на дому; основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания;

особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;

основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала.

### **1.3.1 Результаты освоения дисциплины:**

**1.3.1.** Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изде-



лий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>114</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>76</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>46</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект) ( <i>не предусмотрено</i> )	<i>-</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>38</i>
в том числе: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите - подготовка сообщений (компьютерной презентации) по теме: «Презентация предприятия общественного питания» - подготовка сообщений и информации по теме «Сервировка стола», «Методы и формы обслуживания», «Средства рекламы», (материалы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки).	
<i>Промежуточная аттестация</i>	<b>экзамен</b>

## Тематический план и содержание учебной дисциплины «*Организация обслуживания*»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Введение</b>	<p><b><i>студенты должны знать:</i></b> основные понятия, предмет цели и задачи дисциплины, <i>иметь представление:</i> о тенденциях развития и совершенствовании современных технологий обслуживания. <u>Содержание учебного материала</u> Предмет и структура дисциплины. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания.</p>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания</b>	<p><b><i>студенты должны знать:</i></b> классификацию услуг общественного питания: формы и методы обслуживания;</p>	<b>3</b>	
<p style="text-align: center;">Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания</p>	<p><u>Содержание учебного материала</u> Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качества услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.</p>	<b>1</b>	
	<p><u>Самостоятельная работа студентов</u> Работа с нормативной документацией. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Тенденции современных технологий обслуживания.</p>	<b>2</b>	
<p style="text-align: center;">Тема 2. Характеристика</p>	<p><b><i>студенты должны уметь:</i></b> проводить анализ взаимосвязи залов, производственных, вспомогательных помещений,</p>	<b>2</b>	
<p style="text-align: center;"><b>торговых помещений</b></p>	<p>оснащения залов. <b><i>студенты должны знать:</i></b> виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение;</p>		<b>2</b>

	<u>Содержание учебного материала</u> Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Сервис - бар: понятие, назначение, характеристика. Хлеборезка: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.	<b>1</b>	<b>2</b>
	<u>Содержание учебного материала</u> Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Форменный стиль. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью	<b>1</b>	
	<u>Практическая работа</u> Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания. Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащения залов.	<b>2</b>	
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> Составление отчетов по материалам экскурсии.	<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Столовая посуда, приборы, белье</b>	<b>студенты должны уметь:</b> идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектовывание предприятия питания столовой посудой, приборами. <b>студенты должны знать:</b> виды столовой посуды, приборов, белья, назначение, характеристику;	<b>4</b>	
	<u>Содержание учебного материала</u> Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.	<b>1</b>	
	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Использование посуды из аркопала, аркорона и других современных материалов в ресторанах, барах	<b>1</b>	
	Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Характеристика мерной посуды. Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.	<b>1</b>	



	Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.	1	
	<u>Практическая работа</u> Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Оформление, заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	10	
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> Подготовка презентаций по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента». <i>Анализ оснащенности предприятий питания столовой посудой, столовыми приборами, столовым бельем ( по материалам экскурсии).</i>	4	
<b>Раздел 4. Информационное</b>	<b><u>студенты должны иметь практический опыт:</u></b> составления меню для различных видов обслуживания	2	
<b>обеспечение процесса обслуживания</b>	<b><u>студенты должны уметь:</u></b> составлять и оформлять различные вида меню, карты вин. <b><u>студенты должны знать:</u></b> средства информации потребителей, правила составления меню, карты вин; оформление меню и карты вин		
	<u>Содержание учебного материала</u> Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.	1	
	Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню.	1	
	<u>Практическая работа</u> 1. Составление различных видов меню (по заданию преподавателя) 2. Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя)	6	
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> 1. Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия (по заданию преподавателя). 2. Оформление конспекта по теме: «Специальные виды меню»	4	
<b>Раздел5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап</b>	<b><u>студенты должны иметь практический опыт:</u></b> Подготовки торгового зала к обслуживанию, сервировки стола, <b><u>студенты должны уметь:</u></b> осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию, выполнять виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна. <b><u>студенты должны знать:</u></b> этапы организации обслуживания, последовательности и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола	4	2

	<p><u>Содержание учебного материала</u>  Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий.  Подготовительный этап.  Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение.  Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки.  Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности.</p>	1	2
	<p>Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуаров. Основные виды и формы складывания салфеток.  Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.</p>	1	
	<p><u>Практическая работа</u>  1. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена.  2. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина, складывания салфеток.  3. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом</p>	10	2
	<p><u>Самостоятельная работа студентов</u>  Отработка приемов складывания салфеток различных форм.  Отработка приемов подготовки посуды, приборов  Отработка приемов сервировки стола на 2 персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина</p>	6	
<p><b>Раздел 6.  Обслуживание потребителей в ресторанах</b></p>	<p><b><u>студенты должны иметь практический опыт:</u></b>  Обслуживания потребителей в ресторане.  <b><u>студенты должны уметь:</u></b>  организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков.  <b><u>студенты должны знать:</u></b>  элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюд и напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями;</p>	4	2

	<p><u>Содержание учебного материала</u>          Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы, обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями. Последовательность подачи блюд и напитков.</p>	1	
	<p>Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд          Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с элементами самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.</p>	1	
	<p>Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.</p>	1	2
	<p>Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания.</p>	1	
	<p><u>Самостоятельная работа студентов</u>          1. Подготовка реферата: «Правила этикета за столом».          2. Анализ меню, карты вин ресторанов, баров, кафе.  <u>Практическая работа</u>          1 Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом.          2. Заполнить таблицу по теме: Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с меню.          3. Заполнить таблицу по теме: Рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам.</p>	6	
Раздел 7. Обслуживание приемов и банкетов	<p><b><u>студенты должны иметь практический опыт:</u></b>          Обслуживания потребителей в ресторане.  <b><u>студенты должны уметь:</u></b>          принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню; карту вин; рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов.  <b><u>студенты должны знать:</u></b>          виды приемов и банкетов; правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;</p>	6	2
	<p><u>Содержание учебного материала</u>          Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация.          Виды официальных приемов, их характеристика.</p>	1	
	<p>Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживания банкетов.</p>	1	

	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета.	1	
	Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Правила расстановки продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок.	1	
	Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.	1	
	Банкет-чай: определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий.	1	
	<p><u>Практическая работа</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами («Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей»). Составление меню банкета-чая на 6, 8, 10, 12 чел. Составление меню банкета-фуршет на 80, 100, 120, 150 чел. (по заданию преподавателя).</li> <li>2. Расчет количества официантов для обслуживания, общей длины столов и их количества. Составление заявки на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета с полным обслуживанием официантами, банкетов: «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей», банкета-чая. Составление заявки на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета фуршет).</li> <li>3. Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с порядком подготовки и проведения банкета.</li> </ol>	6	2
	<p><u>Практическая работа</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-чая</li> <li>2. Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Новый год», «Масленица», «Татьянин день», «8 Марта», «День Победы» (по заданию преподавателя)</li> </ol>	4	2
	<u>Самостоятельная работа студентов</u>	6	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка презентаций сервировки столов для различных банкетов.</li> <li>2. Подготовка рефератов по темам: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии»; дипломатический прием.</li> <li>3. Оформление меню банкетов</li> </ol>		

<p><b>Раздел 8.</b> <b>Специальные виды услуг и формы обслуживания</b></p>	<p><b><i>студенты должны иметь практический опыт:</i></b> составления меню для различных видов обслуживания <b><i>студенты должны уметь:</i></b> составить меню для оказания различных видов услуг; осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий, обслуживания спортсменов <b><i>студенты должны знать:</i></b> особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, спортивных мероприятий; тематических и культурно-массовых мероприятий; организацию обслуживания проживающих в гостиницах; виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирского транспорта; особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах, на дому;</p>	2	2
	<p><u>Содержание учебного материала</u> Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний; составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.</p>	1	
	<p>Услуги по организации обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Услуги официанта по обслуживанию на дому. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно - массовых мероприятий.</p>	1	
	<p><i>Современные формы и методы обслуживания потребителей, применяемые в предприятиях питания</i></p>		2
	<p><u>Практическая работа</u> Современные формы организации питания и обслуживания. Организация обслуживания в местах массового отдыха и на транспорте.</p>	4	2
	<p><u>Самостоятельная работа студентов</u> Подготовка рефератов по темам: «История русских праздников», «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта». Составление меню для участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, тематических вечеров: «Нового года», «Масленица», «8 Марта», «День Победы» Оформление меню</p>	4	
<p><b>Раздел 9. Услуги по организации обслуживания иностранных</b></p>	<p><b><u>студенты должны уметь:</u></b> организовывать обслуживание журналистов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола. <b><u>студенты должны знать:</u></b></p>		

туристов	основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания;		2
	<u>Содержание учебного материала</u>		
	Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам, договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов в ресторанах и кафе.	1	
	Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета.	1	2
	<u>Практическая работа</u>	2	
	Ознакомление с организацией обслуживания индивидуальных и групповых иностранных туристов <u>Самостоятельная работа студентов</u> 1. Подготовка рефератов по теме: «Особенности питания обслуживания туристов из различных стран мира».	2	
Раздел 10. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	<b><u>студенты должны уметь:</u></b> <b><u>студенты должны знать:</u></b> особенности организации питания и обслуживания социально-ориентированных предприятиях.	2	
	Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.	1	
	Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.	1	
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> Подготовка докладов по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы».	2	
Раздел 11. Организация труда обслуживающего персонала	<b><u>студенты должны знать:</u></b> основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала, требования предоставляемые к обслуживающему персоналу.	2	
	<u>Содержание учебного материала</u> Обслуживающий персонал: определение. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».	1	



<p>Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб.</p>	<b>1</b>	
<p><b>Всего</b></p>	<b>114</b>	
<p><b>Промежуточная аттестация экзамен</b></p>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедиа-проектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### Основные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 Режим доступа: <http://znanium.com>

##### Дополнительные источники:

1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>

2. Г.С. Сологубова Организация производства и обслуживания на П.О.П. Учеб. Пособие-380с-.2016г. Режим доступа: <http://znanium.com>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, экзамена, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> Планировать работу производства; - Организовать подготовку и проведение обслуживания различных мероприятий; - Проводить маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия. - Разрабатывать программы встречи и организовать обслуживания туристов ;	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ. - письменная проверка;  - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;

**Знания:**

- Правовое обеспечение профессиональной деятельности и стандартизация отрасли
- Основы менеджмента и маркетинга.
- Техническое оснащение предприятия питания
- Организацию производства и обслуживания в предприятиях питания;
- Товароведную характеристику пищевых продуктов;
- Экономику организации (предприятия)
- Системы управления качеством на предприятиях питания.
- Систему управления персоналом на предприятии питания.
- Планировать и организовывать процесс производства продукции питания для различных категорий потребителей.
- Национальные особенности питания народов различных стран.
- Особенности русской, региональной и национальной кухни.
- Виды рецептур, принципы их разработки и документального оформления

- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;

- защита компьютерной презентации.

- отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских

Экзамен