

Приложение 5.3.19
к ОПОП по ППССЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Организация обслуживания

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(заочная форма обучения)

Вознесенское
2020г.

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
по программам подготовки специалистов
среднего звена

Протокол № 1
от «31» октября 2020г.

Председатель Вайц /Е.Г.Кочечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Организация обслуживания

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл (обще-профессиональные дисциплины).

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять различные виды сервировки и оформления столов;
- составлять и оформлять различные виды меню, преЙскуранты, карту вин,
- оказывать услуги по организации досуга.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- виды услуг, основные формы и характеристику торговых помещений,
- посуды, столового белья;
- особенности составления меню, преЙскуранта, карт вин; виды и правила сервировки стола;
- очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков;
- виды приемов и банкетов, организацию труда обслуживающего персонала.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данному направлению подготовки:

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 изделий 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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента (заочная форма обучения) – 14 часов из них 4 ч. практические работы;
- самостоятельной работы студента (заочная форма обучения) – 100 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего) при очной форме обучения	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) при очной форме обучения	76
Обязательные учебные занятия при заочной форме обучения, в том числе	14
обзорные установочные занятия	10
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего) при очной/заочной форме обучения	38/100
в том числе: <i>домашняя контрольная работа,</i> самостоятельное изучение учебного материала, работа с научной и учебной литературой, составление опорных конспектов, составление схем таблиц, отработка алгоритмов решения практической части дисциплины, выполнение практических работ учебной программы, подготовка презентаций, написание рефератов, использование интернет – ресурсов	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов (на самостоятельное изучение)	Обязательная учебная нагрузка обучения	Уровень освоения
1	2	3		4
Тема 1. Общая характеристика процессов обслуживания	Самостоятельная работа:			
	Вводная часть. Предмет, цели, задачи и структура курса. Междисциплинарные связи. Организационные формы проведения занятий. Основные понятия и определения: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.	2		3
	Услуги общественного питания. Классификация. Услуги питания ресторана, бара, кафе, столовой, закусочной. Услуги по организации потребления продукции и обслуживания. Услуги по организации досуга. Прочие услуги. Определение. Общие требования к услугам.	2		
Тема 2. Подготовка к обслуживанию потребителей	Обзорное устное занятие:			
	Торговые помещения для обслуживания потребителей. Виды, назначение, характеристика. Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика. Современный интерьер залов. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Характеристика буфетов(основного, кофейного), хлеборезки. Оборудование торгового и банкетного залов. Мебель. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика. Нормы оснащения мебелью. Столовая посуда и приборы. Классификация. Требования - предъявляемые к посуде. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами и столовым бельем. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Хрустальная и стеклянная посуда: виды, назначение, емкость, размеры. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету посуды. Металлическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры. Уход за металлической посудой. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Деревянная и пластмассовая посуда, приборы: виды, назначение. Ассортимент посуды одноразового использования. Столовое белье: виды, назначение. Размеры скатертей и салфеток, ручников. Маркировка столового белья.		1	1
	Практические занятия			
Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление заявки на посуду по нормам оснащения.			1	2

	Составление акта на бой, лом, порчу, утраты посуды.		1	
	Самостоятельная работа: Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений. Способы расстановки мебели, ширина прохода в торговых залах. Порядок получения и подготовки столового белья, посуды, приборов, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена.	2		3
	Сервировка и оформление столов. Предварительная сервировка столов. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом. Основные приемы складывания полотняных салфеток.	2		
	Личная подготовка персонала к обслуживанию. Основные требования к личной гигиене. Инструктаж.	2		
	Средства информации: меню, прейскурант, карта вин, сертификаты, лицензии. Виды, назначение. Требования, предъявляемые к составлению меню.	2		
	Правила и порядок составления меню, прейскурантов, карт вин. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Особенности составления и оформления различных видов меню, прейскуранта, карты вин.	2		
	Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина, складывание салфеток. Накрытие столов скатертями, замена скатерти.	2		
	Отработка приемов подготовки посуды и сервировки стола на одну персону. Составление различных видов меню, карт вин (по заданию преподавателя). Составление конспекта по теме: «Личная подготовка персонала к обслуживанию».	2		
Тема 3. Организация обслуживания потребителей в ресторанах	Обзорное устное занятие:			
	Особенности организации подачи блюд в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещение их в зале, предложение меню и прейскуранта, прием заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, подача посуды и чеков для исполнения заказа на производство, подача заказанной продукции. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд: в обнос (французский), с применением подсобного приставного стола (английский) и с использованием элементов самообслуживания (русский). Подача кулинарной продукции. Правила подачи холодных блюд и закусок. Подбор столовой посуды и приборов для отпуса с производства и порционирование блюд. Порядок замены использованной посуды и приборов. Правила подачи горячих закусок. Подбор посуды и правила подачи супов. Подготовка стола для подачи вторых блюд. Способы подачи вторых блюд. Уборка стола использованной посуды. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих, холодных, сладких блюд и напитков. Расчет с посетителями.		1	1
	Практическое занятие			
	Овладение приемами подачи горячих блюд и напитков, при индивидуальном и групповом обслуживании, уборки стола и замены использованной посуды.		1	2
	Оформление бланков счетов.		1	

	Самостоятельная работа. Правила этикета и нормы поведения за столом. Объем и перечень дополнительных платных услуг, предоставляемых предприятиями питания.	2		3
	Создания внешнего уровня комфортности в ресторанах. Услуги по организации досуга: организация музыкального обслуживания, проведение концертов, видеопрограмм, предоставление настольных игр, игровых автоматов и др.	2		
	Установление порядка очередности подачи блюд. Подбор посуды и приборов для подачи блюд по меню, подбор вино-водочных изделий к блюдам по карте вин.	2		
	Составление конспекта по теме: «Правила этикета за столом». Анализ предложенного меню, карты вин.	2		
Тема 4. Специальные формы организации питания	Обзорное устное занятие:			
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т. д. Виды завтраков. Составление меню. Особенности сервировки столов, обслуживания, расчета.		1	1
	Практические занятия			
	Отработка навыков современных форм обслуживания: стол-экспресс, зал-экспресс, «Шведский стол», бизнес-ланч, кофе-брейк и др.		1	2
	Самостоятельная работа. Отработка навыков обслуживания в номерах гостиниц, участников съездов, конференций, праздничных вечеров.	2		3
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т. д.	2		
	Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в номерах гостиниц.	2		
	Услуги официанта по обслуживанию на дому. Виды завтраков. Составление меню. Особенности сервировки столов, обслуживания, расчета.	2		
Тема 5. Обслуживание банкетов и приемов	Обзорное устное занятие:			
	Банкеты и приемы: определение классификация, назначение. Общие правила подготовки к проведению банкетов: прием заказа на обслуживание, разработка меню, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья; составление заявок на производство, в буфеты, сервизную; составление схемы обслуживания; определение необходимого количества официантов и распределение обязанностей. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов. Подготовка зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета (приема). Банкет (прием) за столом с полным обслуживанием официантами.		1	1
	Самостоятельная работа. Особенности подготовки и проведения банкета. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Назначение. Подготовка к банкету. Предварительная сервировка и размещение холодных закусок, блюд, напитков. Организация обслуживания.	2		3
	Особенности организации и проведения свадебного банкета.	2		

	Банкет (прием) по типу фуршет. Назначение. Особенности меню. Фуршетные столы, накрытие их скатертями, расстановка, сервировка, оформление.	2		
	Время и порядок подачи холодных и горячих закусок, горячих вторых блюд, десерта, вино-водочных изделий, горячих напитков.	2		
	Банкет (прием) - коктейль. Назначение, виды, характеристика, особенности проведения. Характеристика меню. Последовательность и правила подачи закусок, напитков.	2		
	Организация банкета-бара. Особенности подачи коктейлей.	2		
	Банкет-чай. Назначение. Характеристика. Особенности подготовки, сервировки столов и организации обслуживания.	2		
	Комбинированные (смешанные) банкеты (приемы): Коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе. Отличительные особенности. Организация обслуживания.	2		
	Обслуживание банкета. Обязанности официантов и метрдотеля. Правила уборки столов.	2		
	Дипломатический прием. Определение. Назначение. Отличительные особенности. Специальные виды работ, выполняемые официантами.	2		
	Практические занятия			
	Составление меню банкета-обеда (банкета-ужина) с полным обслуживанием официантами на 40 человек.		2	2
	Самостоятельная работа: Составление меню банкета с частичным обслуживанием официантами (свадебного на 50 человек).	2		3
	Составление меню банкета-чая на 18 человек и банкета-фуршета на 150 человек.	2		
	Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.	2		
	Расчет- заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-обеда (банкета-ужина) с полным обслуживанием официантами, свадебного банкета, банкета-чая, банкета- фуршета (по заданию преподавателя).	2		
	Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами.	2		
	Отработка фрагментов сервировки банкета-фуршета, банкета-чая. Отработка фрагментов сервировки банкета-фуршета, банкета-чая.	2		
	Изображение схемы сервировки столов для различных банкетов. Подготовка рефератов по темам: «Традиции чаепития», «Свадебные ритуалы».	4		
	Ознакомление с материалами по обслуживанию дипломатических приемов.	2		
Темаб. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Обзорное устное занятие:			
	Нормативная база. Виды туризма, классы обслуживания. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам (индивидуалам, группам) и делегациям отдельных стран. Критерии выбора предприятий питания для обслуживания иностранных туристов. Требования к предприятиям. Договора на обслуживание. План заезда. Организация обслуживания. Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов.		1	1
	Самостоятельная работа:			

	Составление меню для обслуживания иностранных туристов.	2		3
	Обработка фрагментов сервировки столов для обслуживания иностранных туристов.	2		
	Подготовка рефератов по теме: «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира»	4		
Тема 7. Организация труда обслуживающего персонала	Обзорное устное занятие:			
	Обслуживающий персонал. Определение. Общие требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру, гардеробщице, швейцару в соответствии с ГОСТ Р 28-1-95. Организация труда работников залов. Факторы, определяющие условия труда работников залов предприятий общественного питания. Права и обязанности.		1	1
Тема 8. Культура обслуживания и правила этикета	Самостоятельная работа.			
	Понятие культуры обслуживания и ее слагаемые. Эстетика интерьера, эстетические нормы при обслуживании, безопасность и экологичность обслуживания.	2		3
	Показатели и оценки культуры обслуживания: техника обслуживания, санитария, состояние помещений, оснащенность столовой посудой, приборами, инвентарем, мебелью.	2		
	Соблюдение ассортимента блюд, напитков, кулинарных изделий. Время обслуживания.	2		
	Правила этикета- правила поведения за столом при употреблении хлеба, бутербродов, бульонов, горячих блюд из мяса и рыбы, ягод и фруктов, конфет и кондитерских изделий.	2		
Тема 9. Потребительский спрос и реклама	Самостоятельная работа.			
	Изучение спроса: реализованный, неудовлетворенный, формирующийся.	2		3
	Методы изучения спроса: статистический, балансовый, анкетный, выставочный.			
	Реклама и ее виды. Вывеска, оформление и ее регистрация. Подвеска и оккопол витрина, дюралайт и дополнительные виды рекламы (карнизы, козырьки, онинги). Панно, транспаранты, рекламные листовки, плакаты и эмблема ресторана.	2		
	Продвижение ресторанных услуг: презентации, розыгрыши лотереи, клубы особенного со- бытия, ресторанные фестивали.	2		
Теме 10. Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия.	Самостоятельная работа.			
	Организация охраны труда на предприятиях общественного питания. Техническая инспекция: роль и ее функции. Предохранительные устройства, ограничение сигнализации.	2		3
	Меры пожарной безопасности. Первая помощь пострадавшим при несоблюдении правил техни- ки безопасности и пожарной безопасности.	2		
Дифференцированный зачет			1	3
Итого:		100	14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия: учебного кабинета: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект стандартов технических условий;
- комплекты посуды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: 2017. – (Электронный учебник).

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2016. – (Электронный учебник).

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 417 с. – (Электронный учебник).

Дополнительные источники:

Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – (Электронный учебник).

Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2016. – (Электронный учебник).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения:</i>	
– выполнять различные виды сервировки и оформления столов;	Компетентностно-ориентированные задания. Экспертная оценка результатов выполнения практической работы. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
– составлять и оформлять различные виды меню, прейскуранты, карту вин,	
– оказывать услуги по организации досуга.	
<i>Знания:</i>	
– виды услуг, основные формы и характеристику торговых помещений,	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательных программ: – тестирование по темам; – самостоятельная работа обучающихся; – написание рефератов и докладов. – работа на практических занятиях
– посуды, столового белья;	
– особенности составления меню, прейскуранта, карт вин; виды и правила сервировки стола;	
– очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков;	
– виды приемов и банкетов, организацию труда обслуживающего персонала.	