

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Принято
Учебно-методической комиссией
факультета среднего
профессионального образования
Протокол № 5 от «21» февраля 2022г.



С.С. Таврилова
Декан факультета среднего
профессионального образования
С.С. Таврилова О.С.
21 февраля 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.04 Организация обслуживания
программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовый уровень подготовки

Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

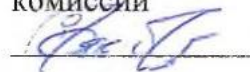
Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Ставрополь, 2022

Рассмотрена и одобрена на
заседании цикловой комиссии
естественнонаучных дисциплин и
профессиональных модулей

Протокол № 4 от 18 февраля 2022 г.
Председатель цикловой
комиссии

 /Кастарнова Е.С.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565, профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 г. № 597н.

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный
аграрный университет»

Разработчик:
Моргунова Анна Викторовна, к.т.н.
преподаватель УМО ФСПО



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.4 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла.

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения предмета:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа - подачи блюд и напитков разными способами - расчета с потребителями - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой по - суды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные, направления сервировки; - обслуживание потребителей организаций

	<p>и на массовых банкетных мероприятиях</p> <ul style="list-style-type: none"> - складывать салфетки разными способами - соблюдать личную гигиену - подготавливать посуду, приборы, стекло - осуществлять прием заказа на блюда и напитки - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения - заменять использованную посуду и приборы - составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы - обслуживать иностранных туристов - эксплуатировать инвентарь, весо измерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами - предоставлять счет и производить расчет с потребителями - соблюдать правила ресторанного этикета - производить расчет с потребите лем, используя различные формы расчета - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 	<p>общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд и напитков - кулинарную характеристику блюд смешанные и горячие напитки, коктейли - правила сочетаемости напитков и блюд - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - способы замены использованной посуды и приборов - правила культуры обслуживания, протокола и эти кета при взаимодействии с гостями - информационное обеспечение услуг общественного питания - правила составления и оформления меню - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
--	---	--

Личностные результаты

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие

	насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	62
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	38
курсовая работа (проект)	-
Консультации	1
Самостоятельная работа	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания. Производственные помещения предприятий общественного питания.	Классификация предприятий общественного питания, принципы классификации. Типы предприятий. Характеристика основных типов и видов предприятий: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классы предприятий. Уровень и виды услуг в зависимости от типа и класса предприятия.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2.3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР 4,6,10,12
	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания, цеховая структура и её краткая характеристика. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Цеховое деление (заготовочный цех, доготовочный цех, Специализированный цех, моечные кухонной и столовой посуды). Назначение, расположение, оборудование, инвентарь. Охрана труда на рабочем месте.	2	
Тема 1.2. Торговые и подсобные помещения ресторана.	Виды торговых и подсобных помещений. Вестибюль с гардеробом, зал ожиданий. Торговый и банкетный зал.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 , ЛР 4,6,10,12
	Расположение и связь с производственными цехами, сервизной и моечной столовой посуды, буфетом. Требования к их оформлению, отделке и освещению.	2	
	Краткая характеристика буфета, бара при ресторане. Краткая характеристика подсобных помещений: сервизной, моечной столовой посуды, бельевой и гладильной.	2	
	Оборудование торгового зала, его виды, назначение, конструкция и устройство каждого вида оборудования. Современные требования к мебели, мебель повышенной комфортности	2	

Тема 1.3. Столовая посуда	Краткая характеристика и назначение столовой посуды.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ЛР 4,6,10,12
	Отработка навыков работы с посудой.	2	
Тема 1.4. Столовые приборы	Основные приборы и их назначение.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР 4,6,10,12
	Вспомогательные приборы и их назначение.	2	
	Отработка навыков по работе с основными приборами	2	
	Характеристика мальтонов и наперонов.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР 4,6,10,12
Тема 1.5 Столовое бельё	Порядок получения и хранения столового белья.	2	
	Скатерти, салфетки, ручники и полотенца.	2	
	Правила и способы складывания.	2	
Тема 1.6 Способы и приёмы складывания полотняных салфеток	Варианты складывания салфеток простым способом.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3, ЛР 4,6,10,12
	Варианты складывания салфеток банкетным способом.	2	
Тема 1.7 Основы составления меню.	Назначение и принципы составления меню.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6..3, ЛР 4,6,10,12
	Последовательность расположения блюд и закусок в меню. Виды меню.	2	
Тема 1.8 Подготовка торгового зала к обслуживанию	Санитарно-гигиеническая уборка торгового зала. Расстановка мебели.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, 6..3, ЛР 4,6,10,12
	Профессиональная этика. Требования, предъявляемые к официантам	2	
Тема 1.9	Правила сервировки столов. Предварительная сервировка столов.	2	ОК 1-7, 9, 10,

Последовательность и техника сервировки столов.	Дополнительная сервировка столов. Варианты размещения посуды, приборов, салфеток.	2	ПК2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 61, 6..3, ЛР 4,6,10,12
Тема 1.10 Обслуживание потребителей в ресторане	Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа. Правила работы с подносом.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 61, 6..3, ЛР 4,6,10,12
	Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос (французский способ) Подача блюд с помощью подсобного стола (английский способ), русский метод подачи (в стол). Подача блюд немецким способом, по-европейски.	2	
Тема 1.11 Подача блюд и закусок	Особенности подачи напитков	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 61, 6..3, ЛР 4,6,10,12
	Особенности подачи блюд	2	
Тема 1.12 Банкеты и приёмы	Виды банкетов и приёмов. Порядок приёма заказов на обслуживание торжеств. Особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 61, 6..3, ЛР 4,6,10,12
	Особенности организации и обслуживания банкета – фуршета, банкета – коктейля. Особенности банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Особенности организации и обслуживания банкетов вне ресторана. Особенности организации и обслуживания тематических вечеров. Особенности организации обслуживания иностранных туристов..	2	
Консультации		1	
Дифференцированный зачёт		2	
Всего:		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет естественнонаучных и математических дисциплин, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методических пособий по учебной дисциплине; комплект учебно-наглядных пособий по учебной дисциплине.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основная литература:

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф, Москва, 2013.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2 Дополнительная литература:

4 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

- устанавливает общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению, в том числе классификацию продукции, общие требования безопасности продукции общественного питания и процедуры обеспечения безопасности, правила приемки, методы контроля, требования к реализации продукции, упаковке, маркировке, подтверждению соответствия продукции общественного питания.

Положения настоящего стандарта распространяются на продукцию, изготавливаемую и реализуемую предприятиями общественного питания (предприятиями питания) различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания.

Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

- устанавливает общие требования и классификацию предприятий (объектов) общественного питания различных типов.

Настоящий стандарт распространяется на предприятия (объекты) общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.

Требования к персоналу

- устанавливает общие минимальные требования к персоналу предприятий общественного питания различных типов всех организационно-правовых форм и форм собственности.

Положения настоящего стандарта могут быть использованы при подборе и расстановке кадров, проведении аттестации, присвоении квалификации, разработке должностных инструкций и стандартов работы персонала сферы услуг. общественного питания.

ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

- устанавливает общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях (объектах) общественного питания.

Стандарт предназначен для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в сфере услуг общественного питания.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования устанавливает перечень услуг общественного питания, общие требования к услугам, методы оценки качества услуг.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

- распространяется на продукцию общественного питания массового изготовления и устанавливает метод органолептической оценки ее качества.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

- распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области.

Требования настоящего стандарта являются общими и предназначены для применения всеми предприятиями питания независимо от их вида, размера, мощности и ассортимента изготавливаемой продукции. Если какие-либо термины и определения настоящего стандарта нельзя применить вследствие спецификации организации предприятий питания и/или изготавливаемой на

них продукции, допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике.

ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания содержит общие рекомендации при применении ГОСТ Р ИСО 22000.

Настоящий стандарт предназначен для организаций (предприятий) в сфере индустрии питания, разрабатывающих и внедряющих систему менеджмента безопасности продукции общественного питания на основе требований ГОСТ Р ИСО 22000, а также для персонала, отвечающего за безопасность продукции общественного питания (введён в действие с 01.09.2015 г.).

Введены в действие с 01.01.2013 года:

ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

- устанавливает номенклатуру показателей качества продукции общественного питания и порядок выбора показателей качества продукции. Настоящий стандарт распространяется на продукцию общественного питания, изготавливаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности, организационно-управленческой структуры и индивидуальными предпринимателями.

ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу

- устанавливает общие требования к организации кейтеринга.

Стандарт предназначен для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания.

Интернет-ресурсы: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71471434/>
<https://frio.ru/> <http://www.consultant.ru/> ГОСТ(ы) <http://standartgost.ru>
<http://1000gost.ru/Index/57/57537.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знание: <ul style="list-style-type: none"> –основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции –пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта экспертная оценка выполнения практических занятий №1-11</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма дифференцированный зачёт</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-11</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма Экзамен</p>