

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Рассмотрено и утверждено  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 7 от «19» апреля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК «Симферополь-  
ский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»

  
И.В. Чуприна  
« 24 » апреля 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 Организация обслуживания в ресторане**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
социально-экономического профиля

**по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Симферополь  
2017 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии

«Повар, кондитер»

Протокол № 9 от «18» апреля 2017 г.

Председатель  Е.Т. Танчинец



СОГЛАСОВАНО

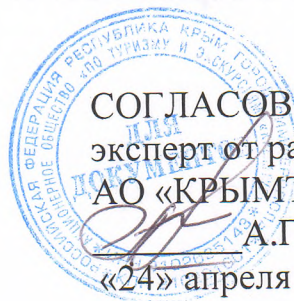
Зам. директора по УПР

ГБПОУ РК

«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

 А.А. Сиверс

«20» апреля 2017 г.



СОГЛАСОВАНО

эксперт от работодателя:

АО «КРЫМТУР»

 А.Г. Прохорова

«24» апреля 2017 г.

Рабочая программа **ОП.11 «Организация обслуживания в ресторане»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящий в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчики:**

Тригорова Елена Николаевна – преподаватель специальных дисциплин первой категории

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.11 Организация обслуживания в ресторане

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, а также работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями компетенций WSR.

**1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы:** дисциплина входит в вариативную часть.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с организацией обслуживания в ресторане, правилами ресторанного сервиса и этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- подготовка студентов к применению основ организация обслуживания в ресторане в последующей практической деятельности,

Задачами изучения дисциплины являются:

- ознакомление с общей характеристикой процесса обслуживания;
- изучение видов торговых помещений и их характеристики;
- изучение столовой посуды, приборов, столового белья;
- изучение информационного обеспечения предприятий общественного питания;

- изучение подготовки к обслуживанию потребителей, этапы обслуживания потребителей в ресторане;
- характеристика банкетов и приемов, специальных форм организации обслуживания, обслуживания иностранных туристов.

В результате освоения дисциплины **ОП.11 Организация обслуживания в ресторане** обучающийся должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбора посуды для подачи отпуска блюд, изделий и напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- ориентироваться в особенностях обслуживания потребителей в ресторане</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>- соблюдать правила ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> <li>- соблюдать личную гигиену, соблюдать технику безопасности и санитарные нормы.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики основных видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- характеристики основных торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</li> <li>- материально-техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>- виды, общие правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>- способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>- методы организации труда официантов;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на</li> </ul>

	<p>производство, бар, буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы подачи блюд; правила, очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд;</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</li> </ul>
--	--

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической

	подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 67 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 13 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>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	67
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	21
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная учебная работа (всего)</b>	13
в том числе:	
подготовка рефератов по теме	1
подготовка сообщения	1
самостоятельное изучение темы	7
подготовка творческого задания по выбранной теме	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	



## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.11. Организация обслуживания в ресторане

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Организация обслуживания в ресторане</b>		70	
<b>Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним Задачи организации торговой деятельности предприятий питания, изучение законодательных актов, регламентирующих оказание услуг общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура производства ПОП. Структура управления предприятием общественного питания.	7	2
	2. Методы и формы обслуживания. Самообслуживание (полное, частичное), обслуживание официантами, барменами	1	2
	3. Прогрессивные технологии обслуживания. Концептуальные ПОП, приготовление блюд в присутствии посетителей, организация обслуживания по системе кейтеринг, внедрение мерчендайзинга	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение дополнительной литературы, источников интернета по теме.	3	
<b>Тема 1.2 Торговые</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Виды торговых помещений, их характеристика. Площадь торговых	7	

помещения	помещений в зависимости от типа предприятия и количества мест. Вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал, залы. Интерьер залов, архитектурные и декоративные элементы. Принципы размещения и композиционные решения эстрады, места для танцев и барной стойки. Оборудование залов. Сервизная, хранение посуды и приборов, учет столовой посуды. Моечная столовой посуды. Сервис-бар (буфет). Раздаточная ресторана.		2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение дополнительной литературы, источников интернета по теме.	1	
<b>Тема 1.3</b> Столовая посуда, приборы, столовое белье	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Виды столовой посуды и столовых приборов. Виды и характеристика фарфоровой, керамической посуды. Виды и характеристика металлической посуды. Виды и характеристика столовых приборов. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов. Характеристика столового белья.	4	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
	1. Подбор и распределение столовой посуды по назначению.	2	
	2. Подбор и распределение столовых приборов по назначению.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	1	
<b>Тема 1.4</b> Информационное обеспечение предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Средства информации. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд. Виды меню. Карта вин и коктейли. Оформление меню и карты вин.	4	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	7	2-3
	1. Составление различных видов меню.	3	
	2. Составление меню для различных типов предприятий	4	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной	1	3

	технической литературы. Сообщения по теме «Меню». Составление доклада и презентации.		
<b>Тема 1.5</b> Подготовка к обслуживанию потребителей	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Подготовка к обслуживанию потребителей. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели. Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья. Правила сервировки столов. Подготовка персонала к обслуживанию.	3	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	7	2-3
	1. Подготовка столовой посуды и приборов к работе 2. Складывание салфеток простыми и сложными способами 3. Подготовка зала. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов	2	
		1 2	
<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подбор иллюстративной информации.	1	3	
<b>Тема 1.6</b> Обслуживание потребителей в ресторанах	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Работа с подносом. Подача продукции из сервис-бара (буфета).	6	2
	2. Способы подачи блюд и закусок. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых блюд. Подача сладких блюд и фруктов. Правила подачи горячих и холодных напитков.		
	3. Правила этикета и нормы поведения за столом. Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам. Расчет потребителями. Уборка столов и замена использованной посуды.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	2-3
1. Осуществление приема заказа. Оформление счетов и расчёт с потребителем.	2 2		

	2. Выполнение подачи блюд и напитков различными способами		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление докладов, сообщений, рефератов.	2	3
<b>Тема 1.7</b> Банкеты и приемы	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.	7	
	2. Виды приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Смешанный (комбинированные) банкеты. Банкет-чай. Банкет вне ресторана, виды выездного ресторанного обслуживания.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	2-3
	1. Подготовка банкетного зала, сервировка столов. Обслуживание. 2. Сервировка фуршетного стола	2 2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Рефераты, сообщения по теме	2	3
<b>Тема 1.8</b> Специальные формы обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Специальные формы обслуживания. Обслуживание по типу шведского стола. Обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание на железнодорожном транспорте. Обслуживание в аэропорту и на борту самолета. Обслуживание автопассажира. Обслуживание на водном транспорте. Обслуживание в местах массового отдыха.	1	2
	2. Формы ускоренного обслуживания: шведский стол, экспресс-столы, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк. Тематические мероприятия: обслуживание новогодних вечеров, свадеб, в честь Дня Победы, в День 8 марта.	1	
	<b>Практические занятия</b>	2	2-3

	1. Составление меню новогоднего, свадебного банкета, банкета по случаю Дня рождения		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление меню для кофе-брейк. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Рефераты, сообщения по теме	1	3
<b>Раздел 2</b> Обслуживание иностранных туристов. Этнические традиции и особенности кухонь народов мира		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1</b> Обслуживание иностранных туристов. Этнические традиции и особенности кухонь народов мира	1. Ознакомление Программа по развитию туризма в России. Классы туристических документов. Особенности питания туристов мусульманских стран	1	2
	2. Особенности питания туристов мусульманских стран. Особенности питания туристов из Англии, Ирландии, Шотландии, Австрии, Германии, Швейцарии. Особенности питания туристов из Франции, Италии. Особенности питания туристов из Испании, Греции, Болгарии, Чехии, Венгрии. Этнические традиции и особенности еврейской кухни. Особенности питания туристов из Китая, Японии, Кореи. Особенности питания туристов из Южной и Северной Америки.	5	2-3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка презентаций по теме	2	3
	Дифференцированный зачет	2	
	<b>Всего:</b>	<b>80</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется лаборатория «Технического оснащения и организация рабочего места».

Оборудование лаборатории и рабочих мест располагает посадочными местами по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- персональный компьютер
- интерактивная доска;

Комплект мебели:

- офисный стол для преподавателя
- стол ученический
- стул ученический
- шкаф для хранения КМО и наглядных образцов

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

- посуда сервизная
- столовое белье
- фужеры, бокалы,
- ножи, вилки,
- поднос.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением

Плакаты, таблицы, схемы

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP

2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

### **3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

#### **Перечень учебных изданий**

Основные источники для студентов:

1. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2010 г

Дополнительный источники для студентов:

- Радченко Л. «Организация производства и обслуживания на ПОП», 2013. – 328с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://bankirsha.com>

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
3. Профессиональный стандарт «Повар» 33.011, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597 н (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации от 21 сентября 2015 г., регистрационный номер № 38940).

4. Профессиональный стандарт «Кондитер» 33.010, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации от 21 сентября 2015 г., регистрационный номер № 38940).
5. Профессиональный стандарт «Пекарь» 33.014, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации от 25 декабря 2015 г., регистрационный номер № 38940).
6. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<b>Умения</b>	
подбор посуды для подачи отпуска блюд, изделий и напитков разнообразного ассортимента	Экспертная оценка практических работ и устных ответов
подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях	Экспертная оценка практических работ и устных ответов
консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	Экспертная оценка практических работ
соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	Экспертная оценка практических работ
соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	Экспертная оценка устных ответов
соблюдать личную гигиену, соблюдать	Экспертная оценка практических работ

технику безопасности и санитарные нормы	
<b>Знания</b>	
характеристики основных видов, типов и классов организаций общественного питания;	Устный опрос, тестирование
характеристики основных торговых и производственных помещений организаций общественного питания	Фронтальный опрос
материально-техническую и информационную базу обслуживания	Оценка выполнения практической работы
виды, общие правила, последовательность и технику сервировки столов;	Устный опрос, оценка реферата
способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;	Оценка выполнения практической работы
методы организации труда официантов	Устный опрос
правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет	Оценка выполнения практической работы
способы подачи блюд; правила, очередности и техники подачи блюд и напитков;	Оценка выполнения практической работы
порядка оформления счетов и расчёта с потребителем;	Оценка выполнения практической работы
кулинарной характеристики блюд; правил сочетаемости напитков и блюд; требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Оценка выполнения практической работы
правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.	Оценка выполнения практической работы, Устный опрос, оценка реферата