

**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 № 1 от 30 августа 2018г.

Утверждаю
И.о. директора ГБПОУ РК
"Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна"
А.А. Сиверс
30 августа 2018г.

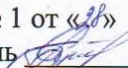


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Организация обслуживания в ресторане**

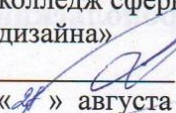
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

г. Симферополь
2018

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
«Повар, кондитер»
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
Протокол № 1 от «30» августа 2018 г.
Председатель  Е.Н. Тригорова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»
 А.А. Сиверс
«30» августа 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

эксперт от работодателя


ООО «Гости»
интер повар
 А.И. Кондрашкин
«30» августа 2018г.

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

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

Разработчик: Гросс Валентина Сергеевна –преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.11 Организация обслуживания в ресторане** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Учебная дисциплина **«Организация обслуживания в ресторане»** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

.Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-11.

В целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, а также работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями компетенций WSR.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.3. -2.8 ПК 3.3. – 3.6 ПК 4.2. – 4.3 ПК 5.3. – 5.4 ОК 1-7,9,10	<ul style="list-style-type: none">- подбирать посуду для отпуска и подачи блюд, изделий и напитков разнообразного ассортимента;- ориентироваться в особенностях обслуживания потребителей,- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;- соблюдать требования к безопасности готовой	<ul style="list-style-type: none">- характеристики основных видов, типов и классов организаций общественного питания;- характеристики основных торговых и производственных помещений организаций общественного питания;- материально-техническую и информационную базу обслуживания;- виды, общие правила, последовательность и технику сервировки столов;-правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;- методы организации труда официантов;- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;- способы подачи блюд; правила, очередности и техники подачи блюд и напитков;- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;

	<p>продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; - соблюдать личную гигиену, соблюдать технику безопасности и санитарные нормы. 	<ul style="list-style-type: none"> - кулинарную характеристику блюд; - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	68
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
Самостоятельная учебная работа (всего)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. 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	Объем часов	Уровень освоения
<p style="text-align: center;">Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>8</p>	<p>ОК 1-7,9,10</p>
	<p>1. Общая характеристика процесса обслуживания: 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 управления предприятием общественного питания.</p> <p>2. Методы и формы обслуживания. Самообслуживание (полное, частичное), обслуживание официантами, барменами. Прогрессивные технологии обслуживания. Концептуальные ПОП, приготовление блюд в присутствии посетителей, организация обслуживания по системе кейтеринг, внедрение мерчендайзинга</p>		
<p>Тема 1.2</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>6</p>	<p>ОК 1-7,9,10</p>

<p>Торговые помещения</p>	<p>Виды производственных и торговых помещений, их характеристика. Площадь торговых 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.</p>		
<p>Тема 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>12</p>	<p>ПК 2.3. -2.8 ПК 3.3. – 3.6 ПК 4.2. – 4.3 ПК 5.3. – 5.4 ОК 1-7,9,10</p>
	<p>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.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 1 Подбор и распределение столовой посуды по назначению. Практическое занятие № 2 Подбор и распределение столовых приборов по назначению.</p>		
<p>Тема 1.4 Информационное обеспечение предприятий общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>8</p>	<p>ПК 2.3. -2.8 ПК 3.3. – 3.6 ПК 4.2. – 4.3 ПК 5.3. – 5.4 ОК 1-7,9,10</p>
	<p>Средства информации. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд. Виды меню. Карта вин и коктейли. Оформление меню и карты вин.</p> <p>Тематика практических занятий</p>		

	<p>Практическое занятие № 3 Составление различных видов меню.</p>		
	<p>Самостоятельная работа № 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Сообщения по теме «Меню». Составление доклада и презентации.</p>	2	
<p>Тема 1.5 Подготовка к обслуживанию потребителей</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	10	<p>ПК 2.3. -2.8 ПК 3.3. – 3.6 ПК 4.2. – 4.3 ПК 5.3. – 5.4 ОК 1-7,9,10</p>
	<p>Подготовка к обслуживанию потребителей. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели. Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья. Правила сервировки столов. Подготовка персонала к обслуживанию.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p>	4	
	<p>Практическое занятие № 4 Складывание салфеток простыми и сложными способами. Практическое занятие № 5 Техника сервировки столов.</p>		
<p>Тема 1.6 Обслуживание потребителей в ресторанах</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	10	<p>ПК 2.3. -2.8 ПК 3.3. – 3.6 ПК 4.2. – 4.3 ПК 5.3. – 5.4 ОК 1-7,9,10</p>
	<p>1. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Работа с подносом. Подача продукции из сервис-бара (буфета). Способы подачи блюд и закусок. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи супов. 2. Правила подачи вторых блюд. Подача сладких блюд и фруктов. Правила подачи горячих и холодных напитков. Правила этикета и нормы поведения за столом. Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам. Расчет потребителями. Уборка столов и замена использованной посуды.</p>		

	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 6 Выполнение подачи блюд и напитков различными способами.	2	
Тема 1.7 Банкеты и приемы	Содержание учебного материала		ОК 1-7,9,10
	1. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. 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.	8	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 7 Сервировка фуршетного стола.	4	
	Самостоятельная работа № 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Рефераты, сообщения по теме.	2	
Тема 1.8	Содержание учебного материала	5	

<p>Специальные формы обслуживания</p>	<p>Специальные формы обслуживания. Обслуживание по типу шведского слота. Обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание на железнодорожном транспорте. Обслуживание в аэропорту и на борту самолета. Обслуживание автопассажиров. Обслуживание на водном транспорте. Обслуживание в местах массового отдыха. 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.</p>		<p>ОК 1-7,9,10</p>
	<p>Самостоятельная работа № 3 Составление меню для кофе-брейк. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Рефераты, сообщения по теме.</p>	<p>2</p>	
	<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>1</p>	
	<p>Всего:</p>	<p>74</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование кабинета 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 практических работ:

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

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. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

Перечень учебных изданий:

3.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2010г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Интернет-ресурсы:

1. <http://bankirsha.com>

3.2.3. Дополнительные источники

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

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"> - характеристики основных видов, типов и классов организаций общественного питания; - характеристики основных торговых и производственных помещений организаций общественного питания; - материально-техническую и информационную базу обслуживания; - виды, общие правила, последовательность и технику сервировки столов; - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; - методы организации труда официантов; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - способы подачи блюд; правила, очередности и техники подачи блюд и напитков; - порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; - кулинарную характеристику блюд; - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов), - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических, - защита отчетов по практическим; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения заданий на зачете
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать посуду для отпуска и подачи блюд, изделий и напитков разнообразного ассортимента; - ориентироваться в особенностях обслуживания потребителей, - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать 		

<p>рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <ul style="list-style-type: none">- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;- соблюдать личную гигиену, соблюдать технику безопасности и санитарные нормы.	
--	--