

**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 «26» мая 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
Назарова Е.С.
«26» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

**МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Симферополь
2022 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
естественно-научного цикла

Председатель Е.Н. Тригорова
Протокол № 10 от «26» мая 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

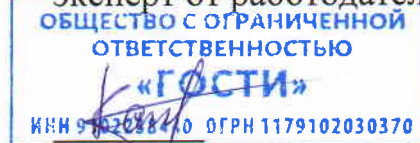
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК

«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»

 Р.И. Чуприна
«26» мая 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

эксперт от работодателя:



Рабочая программа ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в которую входит МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящий в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом требований квалификационных справочников, профессиональных и международных стандартов

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

Разработчики: Тригорова Елена Николаевна, 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	19

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	<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	<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;

	<p>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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной</p>

		<p>деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	33
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	24
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
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 и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<p>Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания</p>	<p>Содержание учебного материала</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>	2	ОК 1-7,9,10
<p>Тема 1.2</p>	<p>Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Рефераты, сообщения по теме.</p>	2	ОК 1-7,9,10
<p>Тема 1.2</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	ОК 1-7,9,10

Торговые помещения	<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>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, приборов по назначению.</p> <p>Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Рефераты, сообщения по теме.</p>	3	<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>Тема 1.4 Информационное обеспечение предприятий общественного</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Средства информации. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд. Виды меню. Карта вин и коктейли. Оформление меню и карты вин.</p>	1	<p>ПК 2.3. -2.8 ПК 3.3. – 3.6 ПК 4.2. – 4.3 ПК 5.3. – 5.4</p>

питания	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7,9,10
	Практическое занятие № 2 Составление различных видов меню.		
Тема 1.5 Подготовка к обслуживанию потребителей	Содержание учебного материала	2	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
	Подготовка к обслуживанию потребителей. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели. Правила сервировки столов. Подготовка персонала к обслуживанию.		
	Тематика практических занятий	3	
	Практическое занятие № 3 Складывание салфеток простыми и сложными способами. Практическое занятие № 4 Техника сервировки столов.	1 2	
Тема 1.6 Обслуживание потребителей в ресторанах	Содержание учебного материала	2	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
	1. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Работа с подносом. Подача продукции из сервис-бара (буфета). Способа 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</p> <p>Практическое занятие № 5 Выполнение подачи блюд и напитков различными способами.</p>	1	
<p>Тема 1.7 Банкеты и приемы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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.</p>	2	ОК 1-7,9,10
<p>Тема 1.8</p>	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие № 6 Сервировка фуршетного стола.</p> <p>Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Рефераты, сообщения по теме.</p>	2	
	<p>Содержание учебного материала</p>	3	
		1	ОК 1-7,9,10

<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>	1	
<p>Самостоятельная работа:</p>	<p>Составление меню для кофе-брейк. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p>	1	
<p>Дифференцированный зачет</p>		33	
<p>Всего:</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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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> <p>характеристики основных видов, типов и классов организаций общественного питания;</p> <p>характеристики основных торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>виды, общие правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>методы организации труда официантов;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>способы подачи блюд; правила, очередности и техники подачи блюд и напитков;</p> <p>порядка оформления счетов и расчёта с потребителем;</p> <p>кулинарной характеристики блюд; правил сочетаемости напитков и блюд; требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p>	<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>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы, сообщений;</p> <p>- защита отчетов по практическим;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий на зачете</p>
<p>Умение:</p> <p>подбор посуды для подачи отпуска блюд, изделий и напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену, соблюдать технику безопасности и санитарные нормы.</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>	