

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»
(АНООПО «КТЭиП ПК»)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
(наименование дисциплины)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код и наименование специальности)

базовая подготовка
(среднее профессиональное образование с указанием ОПОП базовой или углубленной подготовки)

г. Кызыл - 2021 год

Рассмотрена на заседании
Предметной (цикловой) комиссии
работе

Технологическая
« » _____ 2021г.
Протокол № _____
Председатель ЦК _____ Даваа Р.С..

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по учебной

_____ Биче-оол М.Б.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Разработчики:

1. Кызылский техникум экономики и права
2. Преподаватель Маландина Нина Дмитриевна
3. Преподаватель Кужугет Ольга Викторовна
4. Преподаватель Даваа Розалия Семеновна

Эксперты:

Монгуш Е.Б., главный технолог частного предприятия «Саяны»

(Ф.И.О., должность сокращенное название ОУ)

(Ф.И.О., должность сокращенное название ОУ)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации и переподготовки работников пищевого производства и общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Организация обслуживания предприятий общественного питания» относится к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 74 часов,
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>90</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>74</i>
в том числе:	
лабораторные -практические занятия	<i>34</i>
контрольные работы	<i>2</i>
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	<i>-</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Организация обслуживания в предприятиях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. « Введение. Общая характеристика процесса обслуживания»	Содержание учебного материала	2	2
	1 Введение. Основные понятия, правила и нормы		
	2 Методы и формы обслуживания		
	3 Сертификация услуг общественного питания. Лицензирование предприятий общественного питания.		
	Лабораторные работы:		
	Практические занятия:		
Контрольные работы			
	Самостоятельная работа обучающихся: - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Изучение ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» - Изучение состояния потребительского рынка. - Изучение прогрессивных технологий обслуживания - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «», «»		
Тема 2.: «Характеристика торговых помещений»	Содержание учебного материала	2	
	1 Виды и характеристика торговых помещений. Требования к торговым помещениям		2
	2 Характеристика вспомогательные помещения		2
	3 Интерьер залов. Оборудование залов.		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия:		
Контрольные работы			
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Изучение интерьера предприятия и оборудование залов		

		- Анализ подбора освещения, вентиляции в зависимости от типа предприятия. - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме		
Тема 3: «Столовые посуда, приборы, бельё»	Содержание учебного материала		4	2
	1	Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной и хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой посуды.		
	2	Характеристика столовых приборов, виды, назначение,		
	3	Столовое бельё: виды, назначение.		
	Практические занятия Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельём.		4	
Контрольные работы				
Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка компьютерной презентации по теме				
Тема 4: «Информационное обеспечение процесса обслуживания»	Содержание учебного материала		2	
	1	Средства информации. : меню, карта вин, сертификаты.		2
	2	Назначение и правила составления меню. Виды меню. Оформление меню		2
	3	Оформление карты вин, карты коктейлей ресторана.	2	
	Практические занятия 1. Правила составления и оформления меню, карты вин, карты коктейлей		4	
Контрольные работы				
Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - работа с нормативной документацией. -изучение видов меню - изучение карты вин				
Тема 5: «Этапы организации обслуживания»	Содержание учебного материала			
	1	Подготовка торгового зала к обслуживанию.	4	2
	2	Расстановка, подготовка посуды, приборов, столового белья, мебели.		
3	Сервировка столов (завтрака, обеда, ужина).			

	4	Подготовка персонала к обслуживанию.		
	Практические занятия Сервировка стола		4	
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Изучение подготовки персонала к обслуживанию			
Тема 6: «Обслуживание потребителей в ресторанах»	Содержание учебного материала			2
	1.	Основные элементы обслуживания	2	
	2.	Встреча и размещение гостей. Правила этикета и нормы поведения за столом		
	3	Прием, оформление и выполнение заказа. Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи. Виды расчетов с посетителями.		
	Практические занятия -Последовательность подачи блюд и напитков. Методы подачи -Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых блюд, сладких блюд, фруктов и ягод		6	
	Контрольные работы		2	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); -Завершающий этап обслуживания. -Расчет с потребителями. - Правила подачи табачных изделий. - Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов			
Тема 7 «Методы подачи блюд в ресторане»	Содержание учебного материала			
	1	Подача блюд в обнос (французский метод).	4	
	2	Подача блюд с помощью подсобного стола (английский метод).		
	3	Метод подачи в стол (русский способ).		
	4	Европейский и комбинированный метод подачи блюд.		
Практические занятия		6		

	- Методы подачи блюд в ресторане			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 8 «Последовательность и правила подачи блюд, напитков и кондитерских изделий»	Содержание учебного материала			
	1	Правила подачи холодных горячих и закусок.	4	
	2	Правила подачи супов.		
	3	Правила подачи вторых горячих блюд		
	4	Правила подачи сладких блюд.		
	5	Правила подачи кондитерских изделий.		
	6	Правила подачи горячих и холодных напитков.		
	Практические занятия - Подача блюд, напитков и кондитерских изделий	4		
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 9 «Обслуживание приёмов и банкетов»	Содержание учебного материала			
	1.	Виды приёмов и банкетов. Дипломатические приемы. Прием заказа на проведение банкета.	4	2
	2.	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.		
	3	Банкет-фуршет. Банкет-коктейль Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты.		
	4	Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета		
		Практические занятия - Банкет за столом с полным обслуживанием официантами - Приём-фуршет - Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	6	
	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовить сообщение «Роль менеджера в организации банкетной службы» 2. Оформление заявки на посуду и приборы к банкету 3. Оформление заявки на посуду для подачи аперитива, расчёт заявки на столовое бельё, расчёт-заявки на продукцию сервис-бара.			
Тема 10 «Специальные виды услуг, их классификация»	Содержание учебного материала			
		Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.	2	

		Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.		
		Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.		
Тема 11. «Современные формы обслуживания»	Содержание учебного материала		2	
	1 1	Экспресс-стол. Зал-экспресс. Воскресный бранч Кофе-брейк. Сырная тарелка и сырная тележка		
Тема 12. «Услуги по организации обслуживания иностранных туристов»	Содержание учебного материала		2	
	1	Виды туризма и классы обслуживания		
	2	Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе		
	3	Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов		
Самостоятельная работа обучающихся Особенности питания туристов разных стран . Подготовить доклад. «Национальные кухни» (по заданию)				
Тема 13. «Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана»	Содержание учебного материала		2	
	1	Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте.		
	2	Обслуживание пассажиров воздушного транспорта.		
	3	Обслуживание пассажиров водного транспорта.		
4	Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.			
Тема 14. «Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях»	Содержание учебного материала		2	
		Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания.		
		Обслуживание на производственных предприятиях.		
		Обслуживание социально незащищенных групп населения.		
		Обслуживание учащихся профессионально технических училищ. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений.		
	Организация питания и обслуживания в учебных и дошкольных заведениях.			
Тема 15. «Организация Труда обслуживающего персонала»	Содержание учебного материала		2	
		Права и обязанности менеджера зала (метрдоателя).		
		Требования к официанту.		
		Требования к бармену.		
		Требования к буфетчику сервис-бара.		
		Требования к кассиру.		
	Пути повышение эффективности использования персонала.			
		Всего:	74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 30; рабочее место преподавателя – 1, шкафы для хранения наглядных пособий– 1.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочее место преподавателя - 1, посадочных мест – 15, кухонная мебель, барная стойка, демонстрационные столы, механическое, тепловое, холодильное, немеханическое оборудование, инвентарь, наплитная посуда, сервировочная посуда.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, компьютер, принтер, документ - камера, интерактивная доска

- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная документация:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) (части первая, вторая, третья и четвертая) (с изменениями и дополнениями - Защита прав на товарный знак)
2. Федеральный закон от 27 июля 2006г. № 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации"
3. Федеральный закон от 26 июля 2006г. № 135-ФЗ "О защите конкуренции" (с изменениями и дополнениями)
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
6. ГОСТ Р 28-1-95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП.
А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко.-М: ИКТЦ «Лада», К: «Арий», 2007

Основные источники:

8. Л.С. Кучер, Л.М.Шкуратова. Организация на предприятиях общественного питания – М: Деловая литература, 2002.
9. Л.А.Панова Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах. – 2-е изд.-М.: «Дашков и Ко», 2005
10. Радченко, Л. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / Л. А. Радченко. - М. : Ростов н/Д : Феникс, 2001.
11. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания [Текст] / В. В. Усов. — М. : ПрофОбрИздат, 2002.

Дополнительные источники:

12. Л.Л.Морозова. Кадры современных ПОП. Практическое руководство. С-П: «Актив», 2002
13. Справочник технолога общественного питания [Текст] / А. И. Мглинец [и др]. - М. : КолосС, 2000.
14. Справочник руководителя предприятия общественного питания [Текст] / А. Н. Ершов, А. Ф. Юрченко. - М. : Экономика, 1981.
13. Уильям Л.Карл. Организация обслуживания на предприятиях массового питания. - М: Сирин, 2002

Интернет-ресурсы:

14. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http\\:www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html)
15. Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru
16. Федеральный портал « Информационно- коммуникационные технологии в образовании» [http\\:www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru)

Периодические издания (отечественные журналы):

17. «Питание и общество»
18. «Хлебосол»
19. «Вопросы питания»
20. «Общепит. Бизнес и искусство»
21. «Ресторатор»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения практических работ.
Знания: основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	тестовый контроль;
классификации услуг общественного питания и общие требования к ним;	- тестовый контроль - защита компьютерной презентации.
методы, формы, средства обслуживания;	- тестовый контроль - экспертная оценка результатов выполнения практических работ.
виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья	- проверка в виде тестирования
правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания	- тестовый контроль - экспертная оценка результатов выполнения практических работ.
особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов.	- тестовый контроль - экспертная оценка результатов выполнения практических работ.
порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.	- тестовый контроль