

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Т.А. Махновский
« 24 » 02 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.04 Организация обслуживания
«общепрофессиональный цикл»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Магнитогорск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. №1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 44282), и примерной программы учебной дисциплины ОПЦ.04 Организация обслуживания (Приложение № II.9 к ПООП СПО).

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономика, земельно-имущественные
отношения и сфера обслуживания»

Председатель

 /Д.Г.Неупоренко
Протокол № 6 от 17.02.2021г.

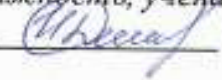
Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от 24.02. 2021г.

Разработчик:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /Ирина Владимировна
Авдюшина

Рецензент:

доцент кафедры Химии, к.с. – х.н., доцент
(должность, ученая степень, ученое звание)
 /И.А. Долматова/
подпись) (И.О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	40
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	43
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	43
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	45

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ "ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ"

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.04 «Организация обслуживания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОПЦ.04 «Организация обслуживания» относится к обще профессиональному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания; ОПЦ.08 Охрана труда.

Дисциплина «ОПЦ.04 Организация обслуживания» является предшествующей для изучения следующих профессиональных модулей:

- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими общими и профессиональными компетенциями:

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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	У 01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения	31.виды, типы и классы организаций общественного питания; 301.1 актуальный профессиональный и

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	задачи и/или проблемы; У01.3 определять этапы решения задачи; У1.подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У02.1 определять задачи для поиска информации; У03.4 применять современную научную профессиональную терминологию; У03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У06.3 описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства;	социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 301.2 трудности и риски, связанные с сопутствующими видами деятельности, а также их причины и способы их предотвращения; 301.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 301.4 структуру плана для решения задач; 301.6 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время; 302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; 303.3 современная научная и профессиональная терминология; 306.5 значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства;
	У2.обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У03.5 понимать и адаптироваться к изменяющимся потребностям смежных профессий;	32.рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; 301.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 301.6 методы работы в профессиональной и смежных сферах; 301.7 методы работы в профессиональной и смежных сферах;

У3.выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У4.выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания У01.6 определить необходимые ресурсы;	33.подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; 301.6 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время; 301.8 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
У5.подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	34.правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
У6.складывать салфетки разными способами;	35.приемы складывания салфеток
У7.соблюдать личную гигиену	36.правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию 301.7 методы работы в профессиональной и смежных сферах; 301.8 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
У8.подготавливать посуду, приборы, стекло	37.ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
У02.4 структурировать получаемую информацию; У02.1 определять задачи для поиска информации; У02.2 искать информацию в сети Интернет, с использованием фильтров и ключевых слов; У02.3 планировать процесс поиска;	38.сервировку столов, современные направления сервировки 302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
У02.6 оценивать практическую значимость результатов поиска с помощью цифровых инструментов; У04.3 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; У04.4 понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя; У04.5 реагировать на запросы клиентов/руководства лично и опосредованно; У04.7 использовать коммуникационные	39.обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; 304.3 значимость установления и поддержания доверительных отношений со стороны коллег/работодателя/клиентов; 304.4 стандарты, требуемые при обслуживании клиентов; 304.5 ценность выстраивания и

навыки при работе в команде для успешной работы над групповым решением проблем;	поддержания продуктивных рабочих отношений; 304.6 этические принципы общения; 304.7 виды и функций информационных сообщений, групп информационных объектов;
У9.эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	310.использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
У10.встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; У11.осуществлять прием заказа на блюда и напитки У12.рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; У05.1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности У05.2 использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности;	311.приветствие и размещение гостей за столом; 305.1 цели, функции, виды и уровни общения; 305.2 взаимосвязь общения и деятельности; 305.3 роли и ролевые ожидания в общении; 305.4 механизмы взаимопонимания в общении; 305.5 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; 305.6 важность эффективного общения и навыков профессиональной коммуникации; 305.7 построения устных сообщений; 3 10.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 3 10.1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
У13.приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; У14.оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У05.3 излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	312.правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; 305.4 механизмы взаимопонимания в общении; 305.8 правила оформления документов;
У15.подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда	313.правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных

	различными способами;	напитков;
	У16.подачи блюд и напитков разными способами; У17.осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	314.способы подачи блюд;
	У18.соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	315.очередность и технику подачи блюд и напитков;
	У19.изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	316.кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
		317.правила сочетаемости напитков и блюд;
	У20.соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У 07.1соблюдать нормы экологической безопасности;	318.требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; 307.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 307.2 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности;
	У21.заменять использованную посуду и приборы;	319.способы замены использованной посуды и приборов;
	У22.расчета с потребителями; У23.предоставлять счет и производить расчет с потребителями; У24.соблюдать правила ресторанного этикета; У25. производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	320.правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; 304.1 психологические основы деятельности коллектива; 306.6 правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	У02.1 определять задачи для поиска информации; У02.2 искать информацию в сети Интернет, с использованием фильтров и ключевых слов; У02.3 планировать процесс поиска;	321.информационное обеспечение услуг общественного питания; 302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; 302.2 нормы интеллектуальной собственности, лицензий и др.норм при публикации и скачивании контента;

	У26.разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; У 01.5составлять план действия; определять необходимые ресурсы; У 05.3 излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке У27.составлять и оформлять меню, У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У 09.1применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У 09.2 использовать современное программное обеспечение У07.2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У09.2 использовать современное программное обеспечение; У10.6 понимать тексты на базовые профессиональные темы;	322.правила составления и оформления меню, 301.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 301.4 структуру плана для решения задач; 301.5 возможности и ограничения цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/ решения задачи; 305.8 правила оформления документов; 307.3 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; 309.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; 309.1 современные средства и устройства информатизации; 3 09.1современные средства и устройства информатизации; 310.5 правила чтения текстов профессиональной направленности;
	У28.обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы У 04.1организовывать работу коллектива и команды; У 04.3 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами У29.обслуживать иностранных туристов У11.3 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	323.обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 304.1 психологические основы деятельности коллектива; 304.2 психологические особенности личности; 304.3 значимость установления и поддержания доверительных отношений со стороны коллег/ работодателя/клиентов; 311.4 порядок выстраивания презентации;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	81
в том числе:	
лекции, уроки	34
практические занятия	34
лабораторные занятия	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
консультации	не предусмотрено
самостоятельная работа	13
Промежуточная аттестация:	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.04 «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций/осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1.1 Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания 1.2 Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №1 Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление доклада: «Прогрессивные технологии обслуживания»	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	2.1 Торговые помещения, виды, характеристика, назначение 2.2 Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг 2.3Сервизная, назначение, оснащение 2.4Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение 2.5Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	В том числе практических занятий	2	

	Практическая работа № 2 Экскурсия на предприятие общественного питания для изучения производственных и торговых помещений, видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка доклада в форме презентации: «Интерьер помещений организации питания»	3	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	14	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	В том числе практических занятий	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Подбор и расчет количества столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Изучение ассортимента посуды из фарфора, фаянса, аркопала Изучение ассортимента посуды из стекла, хрусталя, аркорока, люминарка. Изучение ассортимента металлической посуды и приборов.. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	7	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на	1	

	контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;		
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	В том числе практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Изучение видов меню, правил составления (с использованием сайтов предприятий питания)		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений: «Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий»	1	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	В том числе практических занятий	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Оформление заявок на посуду, составление акта. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений: «Этикет в процессе взаимодействия с гостями- презентация»	1	

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского		
	Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	В том числе практических занятий	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака. Тренинг по отработке приемов сервировки стола бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов		
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	1	
	Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений: «Приемы сервировки стола - презентация»		
	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		

	Поддача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	В том числе практических занятий	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений: «Правила этикета и приемы поведения за столом - презентация»	1	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	Контрольная работа		
	В том числе практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Подготовка и отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на	1	

	контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений: «Формы обслуживания банкетов-презентация»		
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	В том числе практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; подготовка к дифференцированному зачету по тестовому заданию	2	
Промежуточная аттестация		Дз	
Всего:		81	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Кабинет Организации обслуживания	— Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, — Рабочие места обучающихся, учебная мебель; Блендер-кувшин SUPRA BLS 755; Стойка барная; Стулья барные; Банкетные столы; Банкетный текстиль; — Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; — Приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые
помещение для самостоятельной работы: компьютерный класс; читальный зал библиотеки	Персональные компьютеры с пакетом MSOffice, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы:

Основная литература

1. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5. - Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=329600>

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://znaniy.com/read?id=358232>

Дополнительная литература

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=333406>

2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Зайко Г.М., Джум Т.А. - Москва: Магистр: ИНФРА-М 2021. - 560 с.: (Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <https://znaniy.com/read?id=387355>

3. Джум Т.А., Ольшанская С.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Джум С.А. Ольшанская - М: Магистр: ИНФРА-М 2019. - 368 с.: (Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-9776-0329-4 - Режим доступа: <https://znaniy.com/read?id=368181>

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>
2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Методические указания:

1. Диетическое питание: методические указания к выполнению практических работ по дисциплинам «Школьное, диетическое и лечебно-профилактическое питание» и «Диетическое питание» для обучающихся для специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.10 Технология продукции общественного питания / И. В. Авдюшина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020.-9 с.
2. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true>. – Макрообъект

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта самостоятельной деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Текст задания Составить доклад: «Прогрессивные технологии обслуживания» Цель: Углубление знаний по теме занятий. Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее. Критерии оценки: Критерии оценки: «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной

		литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно. «Хорошо»– оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала. «Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки. «Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.
2	Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Текст задания Подготовить доклад в форме презентации: «Интерьер помещений организации питания»Цель: Углубление знаний по теме занятий. Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее. Критерии оценки: Критерии оценки: «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно. «Хорошо»– оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала. «Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки. «Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.
3	Тема 4. Информационное обеспечение	Текст задания Подготовить сообщения: «Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий»помещений

	процесса обслуживания	организации питания» Цель: Углубление знаний по теме занятий. Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее. Критерии оценки: Критерии оценки: «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно. «Хорошо»– оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала. «Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки. «Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.
4	Тема 5. Этапы организации обслуживания	Текст задания Подготовить сообщения: «Этикет в процессе взаимодействия с гостями- презентация» Цель: Углубление знаний по теме занятий. Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее. Критерии оценки: Критерии оценки: «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно. «Хорошо»– оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала. «Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании

		допущены теоретические ошибки. «Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.
5	Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Текст задания Подготовить сообщения: «Приемы сервировки стола - презентация» Цель: Углубление знаний по теме занятий. Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее. Критерии оценки: Критерии оценки: «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно. «Хорошо»– оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала. «Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки. «Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.
6	Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Текст задания Подготовить сообщения: «Правила этикета и приемы поведения за столом - презентация» Цель: Углубление знаний по теме занятий. Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее. Критерии оценки: Критерии оценки: «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно. «Хорошо»– оцениваются рефераты, основанные на твердом

		знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала. «Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки. «Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.
7	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Текст задания Подготовить сообщения: «Формы обслуживания банкетов-презентация» Цель: Углубление знаний по теме занятий. Рекомендации по выполнению задания: Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее. Критерии оценки: Критерии оценки: «Отлично» – оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно. «Хорошо»– оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала. «Удовлетворительно» – оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки. «Неудовлетворительно» – оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.
8	Подготовка к дифференцированному зачету по тестовому заданию	<u>Цель задания:</u> подготовка к дифференцированному зачету по тестовому заданию Рекомендации по выполнению задания: ответе на тест. Можно пользоваться учебной литературой. 1.Последовательность (линейка) тарелок в зависимости от диаметра (от большего к меньшему): закусочная

	мелкая столовая пирожковая икорная сервировочная 2.В глубокой столовой тарелке подают суп: a) сладкий b) прозрачный c) заправочный d) пюре e) молочный 3.Основное назначение закусочной тарелки : холодные закуски хлеб фрукты кондитерские изделия основные горячие блюда 4.Основное назначение мелкой столовой тарелки : холодные закуски хлеб фрукты кондитерские изделия основные горячие блюда 5.Основное назначение пирожковой тарелки : холодные закуски хлеб фрукты кондитерские изделия основные горячие блюда 6.Мелкая десертная тарелка используется для подачи: суп сладкий суп-пюре солянка пудинг расстегаи 7.Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается папильотка: кроншель кокотница кокильница пашотница 8.Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается салфетка (треугольничком): кроншель кокотница кокильница пашотница 9.Кокильница используется для приготовления, подачи и еды из нее горячих закусок из: a) птица b) рыба
--	---

	с) мясо д) грибы 10.... - материал, который не применяется для изготовления коготниц. 11.Закусочный прибор используется для еды: сладких изделий горячих мясных блюд пирожков салатов фруктов 12.Десертный прибор используется для еды: сладких изделий горячих мясных блюд пирожков салатов фруктов 13.Столовый прибор используется для еды: сладких изделий горячих мясных блюд пирожков салатов фруктов 14.Вид столовых приборов, который не относят к основным (для еды): а) закусочный б) рыбный с) десертный д) сырный 15.Последовательность размещения приборов на столе, начиная от края сервировочной тарелки (не более 3-х): 1) закусочный 2) столовый 3) фруктовый 4) рыбный 5) десертный 16.... приборы, которые подаются гостю при отсутствии десертных. 17.Единственный острый нож – это: десертный столовый рыбный закусочный фруктовый 18.Самый «тупой» нож – это: десертный столовый рыбный закусочный фруктовый 19.Приборы, используемые в сервировке фуршетного стола:
--	---

	а) столовые б) закусочные с) чайные д) рыбные 20.Рейнвейная рюмка сервируется для : шампанского водки белого натурального вина красного натурального вина крепкого вина 21.Лафитная рюмка сервируется для : шампанского водки вина белого натурального вина красного натурального вина крепкого 22.Фужер сервируется для : минеральной воды вина красного натурального вина белого натурального игристого водки 23.... рюмка – вид стеклянной посуды, которой сервируется стол при подаче определенных супов. 24. Наперон - это: индивидуальная сервировочная салфетка индивидуальная полотняная салфетка материал под скатерть верхняя скатерть накидка на стул 25.Мольтон - это: индивидуальная сервировочная салфетка индивидуальная полотняная салфетка материал под скатерть верхняя скатерть накидка на стул 26.Сэт - это: индивидуальная сервировочная салфетка индивидуальная полотняная салфетка материал под скатерть верхняя скатерть накидка на стул 27.Скатерть для накрытия стола должна быть: а) с проглаженной осью б) с несколькими складками с) без заглаженных осей д) с перпендикулярно заглаженными осями Критерии оценки:			
	<table><tr><td>Процент результативности (правильных ответов)</td><td>Качественная оценка индивидуальных</td></tr></table>	Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных	
Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных			

			образовательных достижений	
			балл (отмет ка)	вербальный аналог
		90 ÷ 100	5	отлично
		80 ÷ 89	4	хорошо
		70 ÷ 79	3	удовлетворите льно
		менее 70	2	не удовлетворите льно

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

4.1 Текущий контроль:

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства
1	Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним Тема 2. Торговые помещения организаций питания Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания Тема 5. Этапы организации обслуживания Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков Тема 9. Специальные формы обслуживания	У 01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У 03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У1.подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У2.обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; У3.выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У4.выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания У5.подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У6.складывать салфетки разными способами; У7.соблюдать личную гигиену У8.подготавливать посуду, приборы, стекло У9.эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания У10.встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; У11.осуществлять прием заказа на блюда и напитки У12.рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; У13.приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций	- формализованное наблюдение и оценка результатов практических занятий

		общественного питания; У14.оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У15.подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; У16.подачи блюд и напитков разными способами; У17.осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; У18.соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У19.изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли У20.соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У 07.1соблюдать нормы экологической безопасности; У21.заменять использованную посуду и приборы; У22.расчета с потребителями; У23.предоставлять счет и производить расчет с потребителями; У24.соблюдать правила ресторанного этикета; У25. производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; У 02.5выделять наиболее значимое в перечне информации; У28.обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы У 04.1организовывать работу коллектива и команды; У 04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами У29.обслуживать иностранных туристов	
2	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	У26.разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; У 01.4составлять план действия; определять необходимые ресурсы; У 05.1грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке У27.составлять и оформлять меню, У 01.3 определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У 09.1применять средства информационных технологий для решения профессиональных	- формализованное наблюдение и оценка результатов практических занятий -аудиторная контрольная работа в письменной форме

		задач; У 09.2 использовать современное программное обеспечение	
3	Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	31.виды, типы и классы организаций общественного питания; 3 03.1содержание актуальной нормативно-правовой документации	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	Тема 2. Торговые помещения организаций питания	32.рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; 311.1основы предпринимательской деятельности	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный)
	Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	33.подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	Тема 4. Информационное обеспечение процессаобслужи		
	вания	34.правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	Тема 5. Этапы организации обслуживания		
	Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	35.приемы складывания салфеток	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		
	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	36.правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	-- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	Тема 9. Специальные формы обслуживания		
		37.ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла	-устный опрос (индивидуальный),

	- контрольная работа
38.сервировку столов, современные направления сервировки	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
39.обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; 3 05.2 правила оформления документов и построения устных сообщений	-устный опрос (фронтальный),
310.использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
311.приветствие и размещение гостей за столом; 3 10.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности 3 10.1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
312.правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
313.правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	-- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
314.способы подачи блюд;	-- устный опрос

		(фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	315.очередность и технику подачи блюд и напитков;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	316.кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	317.правила сочетаемости напитков и блюд;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	318.требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; 3 07.1правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	319.способы замены использованной посуды и приборов;	–устный опрос (фронтальный, индивидуальный), –оценка результатов самостоятельной работы
	320.правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; 3 04.1психология коллектива;	–устный опрос (фронтальный,

		3 01.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	индивидуальный), – оценка результатов самостоятельной работы
		321.информационное обеспечение услуг общественного питания; 3 01.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 3 02.1 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-оценка навыков самостоятельного анализа нормативных источников РФ
		322.правила составления и оформления меню, 3 09.1 современные средства и устройства информатизации; 3 09.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-устный опрос (фронтальный, индивидуальный), -оценка результатов самостоятельной работы
		323.обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 3 06.2 значимость профессиональной деятельности по специальности	-устный опрос (фронтальный, индивидуальный), -контрольная работа
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.
Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Организация обслуживания» - дифференцированный зачет.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ОК 1 (У _{01.1} , У _{01.4} , У _{01.3}) ОК 2 (У _{02.5} ,) ОК 3 (У ₁ , У _{03.1}) ОК 4 (У _{04.1} , У _{04.2}) ОК 5 (У _{05.4} ,) ОК 6 (У _{06.1} ,) ОК 7 (У _{07.1}) ОК 9 (У _{09.2}) ОК 1 (З ₁ , З _{01.4} , У _{01.3}) ОК 2 (З ₂ ,) ОК 3 (У ₃ , З _{03.1}) ОК 4 (У ₄ ,)	Вопросы контрольной работы 1 Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов <i>Практико – ориентированное задание</i> Подберите посуду и приборы 1. Ассорти мясное 2. Канапе 3. Суп – лапша домашняя

ОК 5 (У 05.1) ОК 7 (У7, У26, У27) ОК 9 (У 09.1, У 09.2) ОК 10 (У10) ОК 11 (311.1)	4. Айриштю 5. Лапшевник с творогом 6. Расстегаи 7. Чай черный с сахаром Вопросы контрольной работы 2 Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы <i>Практико – ориентированное задание контрольной работы</i> Составить заказ – счет на банкет; изменение заказа. Тест дифференцированного зачета 1.Соотнесите способы подачи блюд и напитков с их характеристикой: 1).Французский способ а) перекладывание закусок и блюд в тарелки потребителей на подсобном столе 2). Английский способ б) расстановка заказных блюд (несколько порций в одной посуде) на обеденном столе 3) Русский способ в) перекладывание заказного блюда на тарелку потребителя с помощью специальных приборов 2. Установите верную последовательность обслуживания посетителей в ресторане: а)передача заказов на производство б)прием и оформление заказов в)расчет с клиентами г)встреча и размещение гостей д)получение и подача заказных закусок е)получение и подача буфетной продукции 3. Допишите недостающие слова, касающиеся техники работы: А) нельзя дотрагиваться до.....чашки, стаканов Б) блюдце по стаканом всегда должно быть..... В) приборы можно брать только за..... Г) при очистке стола не смахивать..... 4. Установите соответствие обслуживающего персонала и его функции: 1)метрлотель А) составление винной карты ресторана 2 бармен Б) прием заказов, подача блюд 3 официант В) главный официант распорядитель в ресторане 4 швейцар Г) обслуживание посетителей за барной стойкой 5 сомелье Д) встреча посетителей у входа в ресторан 5. Определите правильную очередность при подаче блюд и напитков 1.суп 2. горячий напиток 3.аперетив 4.горячая закуска 5.десерт 6.холодная закуска 6. Установите соответствие подачи горячих основных блюд и посуды:
--	--

1.бифштексы, антрекоты
А) порционные сковороды
2.рагу
Б) мельхиоровые блюда
3. птица и дичь
В) фарфоровые блюда
4. запеченные овощи
Г) круглые баранчики или глиняные горшочки с крышкой
7. Назовите назначение пирожковой тарелки
А) _____
Б) _____

8.Заполните таблицу

Наименование посуды	назначение
Тарелка пирожковая	
Тарелка закусочная	
Тарелка столовая глубокая	
Тарелка столовая мелкая	
Тарелка десертная	
Блюда	
Селедочница	
Чашка бульонная	
Кокотница	
Кокильница	

9.Укажите достоинства и недостатки столовой посуды

Материал	Достоинства	Недостатки
Фарфоровая		
Фаянсовая		
Керамическая		
стеклянная		
Хрустальная		
Металлическая		
Деревянная		
Пластиковая		

10. Распределите блюда по видам, заполнив таблицу:

Холодные закуска	Горячие закуска	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда
1	1	1	1	1
2	2	2	2	2

Харчо, осетрина паровая, ассорти мясное, желе из клюквы, шпроты в масле, цыплята табака, бефстроганов, судак орли, икра зернистая кетовая, окрошка, шарлотка, яйцо под майонезом, котлета по-киевски, рассольник, сыр, судак заливной, яичница глазунья, омлет натуральный, пудинг рисовый, треска на сковороде по-русски, бульон с пирожками, кисель клюквенный, салат «Морской коктейль», свекольник, рыба в рассоле, мидии запеченные в раковинах, лангет, грибы маринованные, цветная капуста в сухарном соусе, паштет из индейки, жаркое с грибами

11. Установите соответствие посуды и ее назначение

1.пирожковая тарелка
А) посуда в виде рюмочки для подачи яиц
2. менажница
Б) стеклянный графин, предназначенный для отделения осадка у вина
3. джезва

В) используется в качестве подстановочной под икорницы, кокотницы, креманки
 4. пашотница
 Г) кастрюлька с длинной ручкой, используется для приготовления и подачи железна
 5. декантер
 Д) разделенный на несколько секторов салатник
 6. кокильница
 Е) небольшая вазочка для крема, авренье, мороженого, салата
 7. креманка
 Ж) металлическая посуда, в которой готовят натуральный кофе
 8. кокотница
 3) посуда, в которой готовят и подают к столу запеченную рыбу
12. Придумайте фирменное название для разных видов блюд. Составьте для них такое описание, которое бы вызвало у посетителя желание выбрать именно это блюдо.
(Обратите внимание на пример выполнения задания)

Фирменное название	Вид блюда	Описание
<i>мясная лавка</i>	<i>Холодная закуска</i>	<i>Безупречный мясной союз буженины запеченной, телячьей колбаски с фисташками, язычка отварного и рулета куриного с абрикосами-оставит яркие гастрономические впечатления</i>
1		
2		
3		
4		
5		

Блюда: язык заливной, салат из морепродуктов, суп грибной, жареная рыба с овощами и рисом, мороженое

13. Напишите недостающие принципы, которые учитываются при составлении меню:
 1.фирменное наименование продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них ингредиентов
 2.....
 3.....
 4.Меню должно быть разнообразным по видам сырья и по способам его обработки
 5.....
 6.сочетание гарниров и соусов с основным продуктом
14.Совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе оказания услуги – это:
 А) уровень обслуживания
 Б) процесс обслуживания
 В) условия обслуживания
 Г) культура обслуживания
15. Фактор влияющий на качество обслуживания:
 А) профессионализм персонала
 Б) изысканные блюда

	В) широкий выбор блюд и напитков 16. Услуги официанта, бармена, для обслуживания на дому относятся: А) к консалтинговым услугам Б) к развлекательным В) к услугам по организации потребления продукции общественного питания 17. Перечислите основные торговые помещения для обслуживания потребителей: 18. Выберите гигиенические требования при складывании полотняных салфеток: А) салфетки, расположенные на одном столе должны иметь одинаковую форму Б) салфетки должны иметь квадратную форму В) при складывании руки официанта должны как можно меньше касаться салфетки Г) салфетки подбираются в тон в тон к скатерти и посуде 19. Заказ на обслуживание банкета принимает: А) официант Б) шеф-повар В) метрдотель Г) сомелье 20. Характерной особенностью банкета-фуршета является: А) количество официантов: 2 человека на 6-8 гостей Б) стулья расставляются на равном расстоянии друг от друга В) приготовление блюд и закусок мелкими порциями Г) использования процесса фломбирования
--	---

Критерии оценки

«Отлично»:

работа выполнена полностью, сделаны выводы, аккуратно;

в логических рассуждениях и обосновании ответа нет пробелов и ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала);

«Хорошо»:

работа выполнена полностью, но обоснования выводов недостаточны, неаккуратно;

допущена одна ошибка или два-три недочета в выводах;

«Удовлетворительно»:

допущены более одной ошибки или более двух-трех недочетов, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме, нет выводов;

«Неудовлетворительно»:

допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет изученным материалом, выполнено неверно.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

№ п/ п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированност и личностных и метапредметных универсальных учебных действий	1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; - наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.	– Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории; – поддержание работоспособности и обучающихся на занятии; – позитивная психологическая атмосфера.	Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	1. Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2. Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3. Планирование на основе изученного материала 4. Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5. Выполнение 6. Контроль за выполнением 7. Рефлексия

4.	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	1. Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество. 2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях. 3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.	формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;	1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре. 2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков. 3. Раздача ролей. 4. Определение правил и наказаний за их нарушение. 5. Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками. 6. Собственно игра, развитие сюжета. 7. Кульминация игры. Определение «победителя». 8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры. 9. Рефлексия.
----	--	---	---	--

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним			
	Практическая работа №1 Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов	2	У2
Тема 2. Торговые помещения организаций питания			
	Практическая работа 2. Экскурсия на предприятие общественного питания для изучения производственных и торговых помещений, видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья Практическая работа 3. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	У4, У3
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье			
	Практическая работа 4 Подбор и расчет количества столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	У8, У5, У9
	Практическая работа 5 Изучение ассортимента посуды из фарфора, фаянса, аркопала	2	
	Практическая работа 6 Изучение ассортимента посуды из стекла, хрусталя, аркорока, люминарка.	2	
	Практическая работа 7 Изучение ассортимента металлической посуды и приборов. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания			
	Практическая работа 8 Изучение видов меню, правил составления (с использованием сайтов предприятий питания)	2	У26, У 01.4, У 05.1, У27, У 01.3, У 09.1, У 09.2
Тема 5. Этапы организации обслуживания			
	Практическая работа 9 Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Оформление заявок на посуду, составление акта.	2	У 13, У14
	Практическая работа 10 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	

Тема 6.Организация процесса обслуживания в зале		
Практическая работа 11 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	1	У6, У7, У28 У 04.1 У 04.2 У29
Практическая работа 12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака,	1	
Практическая работа 13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для бизнес – ланча	1	
Практическая работа 14 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1	
Практическая работа 15 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2	
Тема 7.Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		
Практическая работа 16 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4	У20, У 07.1, У15, У16, У17, У18.
Практическая работа 17 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	1	
Практическая работа 18 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1	
Тема 8.Обслуживание приемов и банкетов		
Практическая работа 19-20 Подготовка и отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах	2	У6, У7, У28 У 04.1, У29, У 04.2 У20, У 07.1, У15, У16, У17, У18
Тема 9.Специальные формы обслуживания		
Практическая работа 21 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая	2	У 07.1, У15, У16, У17, У18
ИТОГО	34	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контроль- ная точка	Раздел/тема	Формируе- мые компетенци и (ОК, ПК, ПО, У, З)	Оценочные средства	
№ 1	Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	контрольн ая работа № 1	1. Теоретические вопросы 2. Практико- ориентированные зада- ния
№ 2	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	контрольн ая работа № 2	1. Теоретические вопросы 2. Практико- ориентированные зада- ния
№4	Допуск к экзамену		Портфолио	1. Выполненные и оформленные практические работы
Промежуточ- ная аттестация	Дифференцирован- ный зачет	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 1-7, 9-11		Тестовые задания

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
3	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ п.3.2 Учебно – методическое и информационное обеспечение реализации программы	п.3.2 Учебно – методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции: Основная литература 1. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Г.С. Сологубова.-4-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2022 – 396с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный ISBN 978-5-534-15649-2. Режим доступа : https://urait.ru/viewer/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-509291#page/1 Дополнительная литература 1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: https://new.znaniyum.com/read?id=333406	13.09.2022 г. Протокол № 1	