

*Приложение 2.11 к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»

Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Организация обслуживания
«обще профессиональный цикл»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная на базе среднего общего образования

Магнитогорск, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565;

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:

преподаватель отделения № 3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ирина Владимировна Авдюшина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5 от «22» января 2025г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «19» февраля 2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
.....	Ошибка! Закладка не определена.4
1.1 Область применения программы	Ошибка! Закладка не определена.4
1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	
.....	Ошибка! Закладка не определена.4
1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:	Ошибка! Закладка не определена.4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	8
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.16
3.1 Материально-техническое обеспечение	Ошибка! Закладка не определена.16
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы ..	Ошибка! Закладка не определена.17
3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся	Ошибка! Закладка не определена.17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.18
4.1 Текущий контроль	Ошибка! Закладка не определена.18
4.2 Промежуточная аттестация	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ.....	Ошибка! Закладка не определена.25
ПРИЛОЖЕНИЕ 2_ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	Ошибка! Закладка не определена.27

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «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 «Организация обслуживания» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин: Организация хранения и контроль запасов и сырья, Введение в специальность, Техническое оснащение и организация производства предприятий питания, Охрана труда.

Дисциплина «Организация обслуживания» является предшествующей для изучения следующих учебных дисциплин, 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 обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими профессиональными и общими 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 2.7 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 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 -ПК 6.4, ОК 01 – ОК 04 ОК 09	<p>У1.подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У2.обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У3.выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У4.складывать салфетки разными способами;</p> <p>У5.соблюдать личную гигиену</p> <p>У6.эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>У7.осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>У8.рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У9.оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У10.подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>У11.соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У12.изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p> <p>У13.соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У14.заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У15. Проводить расчет с потребителями;</p> <p>У16.соблюдать правила ресторанного</p>	<p>З1.виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>З2.рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</p> <p>З3.подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>З4.правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>З5.приемы складывания салфеток</p> <p>З6.правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>З7.ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>З8.сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>З9.обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>З10.использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>З11.приветствие и размещение гостей за столом;</p>

	<p>этикета;</p> <p>У17.разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>У18.обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p>	<p>312.правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>313.способы подачи блюд и напитков;</p> <p>314.очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>315.кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>316.правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>317.требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>318.способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>319.правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>320.информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>321.обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p>	<p>Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p>
	<p>Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	<p>Зо 01.02 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Уо 02.01 определять задачи для поиска информации;</p>	<p>Зо 02.01 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p>
	<p>Уо 02.02 определять необходимые источники информации;</p>	
	<p>Уо 02.03 планировать процесс поиска;</p>	
	<p>Уо 02.04 структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое</p>	<p>Зо 02.02 приемы структурирования информации;</p>

	в перечне информации;	
	Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска;	Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02 эффективно работать в команде;	Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;
	Уо 04.04 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;	Зо 04.03 основы проектной деятельности;
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	86
в т.ч. в форме практической подготовки	24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лекции, уроки	36
практические занятия	36
лабораторные занятия	<i>Не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>Не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	12
Форма промежуточной аттестации - <i>экзамен</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация производства предприятий питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч/в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Код ОК/ПК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания		86		
Тема 1	Содержание учебного материала	8		
Услуги общественного питания и требования к ним	<p>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</p> <p>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.</p>	4	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 - ПК 6.4, ОК 01 – ОК 04 ОК 09	31-8;
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие №1 Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов	2	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	У1-6; У01; У02; У03
Тема 2.	Содержание учебного материала	11		

Торговые помещения организаций питания	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 2.3 Сервизная, назначение, оснащение 2.4 Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение 2.5 Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	6	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие № 2 Экскурсия на предприятие общественного питания для изучения производственных и торговых помещений, видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья	2	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	У1-6; 31-8; У01; У02; У03
	Практическое занятие №3 Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Подготовить доклад в форме презентации: «Интерьер помещений организации питания» Подготовить сообщения: «Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий» помещений организации питания»	1	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	
Тема 3	Содержание учебного материала	15/2		

Столовая посуда, приборы, столовое белье	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 столового белья Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	6	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/2		
	Практическое занятие № 4: Подбор и расчет количества столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2/2	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	У1-6; 31-8; У01; У02; У03
	Практическое занятие №5 Изучение ассортимента посуды из фарфора, фаянса, аркопала	2		
	Практическое занятие №6 Изучение ассортимента посуды из стекла, хрусталя, аркорока, люминарка.	2		
	Практическое занятие №7 Изучение ассортимента металлической посуды и приборов.	2		
Контрольная работа				
Тема 4.	Содержание учебного материала	6/2		

Информационное обеспечение процесса обслуживания	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	4	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	31-8;
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 8: составление различных видов меню, в соответствии с правилами (с использованием сайтов предприятий питания)	2/2	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	У1-6; 31-8; У01; У02; У03
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	7/4		
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов 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	2	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4		
	Практическое занятие № 9: Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Оформление заявок на посуду, составление акта. Практическое занятие №10 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2/2 2/2	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	У1-6; 31-8; У01; У02; У03
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений: «Этикет	1	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09	31-8;

	в процессе взаимодействия с гостями- презентация» подготовка сообщений: «Приемы сервировки стола - презентация»		ОК 01 – ОК 04	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	11/6		
	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	4	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	31-8;
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6		
	Практическое занятие № 11: Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2/2	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09	У1-6; 31-8; У01; У02; У03
	Практическое занятие №12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака.	1/1	ОК 01 – ОК 04	
	Практическое занятие №13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола бизнес – ланча	1/1		
Практическое занятие №14 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1/1			
Практическое занятие №15 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1/1			
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской	Содержание учебного материала	9/6		
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.	2	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09	31-8;

продукции, напитков	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. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями		ОК 01 – ОК 04	
	В том числе практических занятий	6/6		
	Практическое занятие №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	2/2	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	У1-6; 31-8; У01; У02; У03
	Практическое занятие №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	2/2		
Практическое занятие №18 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2/2			
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	7/2		
	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	4	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	31-8;

	обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.			
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие №19-20 Подготовка и отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах	2/2	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	У1-6; 31-8; У01; У02; У03
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	7/2		
	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	4	ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	31-8;
	В том числе практических занятий	2/2		
	Практическое занятие № 21 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая	2/2		
Промежуточная аттестация	экзамен	12		
Всего:		86/24		

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	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования/спортивного оборудования	Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Мрыхина, Е.Б., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2024. - 176 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=445507>

2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429583>

Дополнительная литература

3. Гайворонский, К.Я Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2024. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=444846>

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

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ. Составитель преподаватель Авдюшина И.В.

Программное обеспечение:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

Интернет-ресурсы:

- www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.pitportal.ru - вестник индустрии питания
- www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
- www.kuking.net – кулинарные рецепты
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
- Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП

Профессиональные видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinarnyie-vidieoroliki.html>

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.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
2	Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Текст задания Подготовить доклад в форме презентации: «Интерьер помещений организации питания» Подготовить сообщения: «Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий» 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.

	<p>Критерии оценки: Критерии оценки:</p> <p>«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.</p> <p>«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.</p> <p>«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.</p> <p>«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.</p>
4	<p>Тема 5. Этапы организации обслуживания</p> <p>Текст задания Подготовить сообщения: «Правила этикета и приемы поведения за столом - презентация» «Этикет в процессе взаимодействия с гостями- презентация» Подготовить сообщения: «Приемы сервировки стола - презентация»</p> <p>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.</p> <p>Критерии оценки: Критерии оценки:</p> <p>«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.</p> <p>«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.</p> <p>«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.</p> <p>«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.</p>

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	Критерии оценки
	Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	У1-6; З1-8;	Выполненные практические работы	Отчет по практическим работам
	Тема 2. Торговые помещения организаций питания	У1-6; З1-8;	Выполненные практические работы	Отчет по практическим работам
1	Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	У1-6; З1-8;	Тест	См. критерии оценки тестовых заданий
	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	У1-6; З1-8;	Выполненные практические работы	Отчет по практическим работам
	Тема 5. Этапы организации обслуживания	У1-6; З1-8;	Выполненные практические работы	Отчет по практическим работам
2	Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	У1-6; З1-8;	Контрольная работа	См. критерии оценки контрольной работы
3	Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	У1-6; З1-8;	Тест	См. критерии оценки тестовых заданий
	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	У1-6; З1-8;	Выполненные практические работы	Отчет по практическим работам
	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	У1-6; З1-8;	Выполненные практические работы	Отчет по практическим работам

Критерии оценки тестовых работ:

«3 » - за 60% правильно выполненных заданий

«4 » - за 70-80% правильно выполненных заданий

«5 »- за 90-100% правильно выполненных заданий

Критерии оценки контрольных работ:

1. Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.

2. «Хорошо» ставится тогда, когда студент выполнил все задания, показал хорошие знания по пройденному материалу, но не сумел обосновать предложенные решения задач, когда есть недочеты и общие небольшие замечания, не влияющие на ее качество.
3. Оценку «удовлетворительно» студент получает за полностью выполненное задание контрольной при наличии в ней существенных неточностей и недочетов, не умения студента верно применить полученные знания, не аргументированные ответы, неактуальные или ненадежные источники информации.
4. «Неудовлетворительно» студент получает в том случае, когда он не полностью выполнил задание проявил недостаточный уровень знаний, не смог объяснить полученные результаты. Такая контрольная работа не отвечает требованиям, содержит противоречивые сведения, задачи в ней решены неверно.

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» - экзамен.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1, ПК 5.1-ПК 6.2 ПК 6.4, ОК 09 ОК 01 – ОК 04	<p>Вопросы контрольной работы 1</p> <p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды</p> <p>Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания</p> <p>Порядок получения и подготовка посуды, приборов</p> <p><i>Практико – ориентированное задание</i></p> <p>Подберите посуду и приборы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассорти мясное 2. Канапе 3. Суп – лапша домашняя 4. Айриштю 5. Лапшевник с творогом 6. Расстегаи 7. Чай черный с сахаром <p>Вопросы контрольной работы 2</p> <p>Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы</p> <p><i>Практико – ориентированное задание контрольной работы</i></p> <p>Составить заказ – счет на банкет; изменение заказа.</p> <p>Тест</p> <p>1.Соотнесите способы подачи блюд и напитков с их характеристикой:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1).Французский способ <ol style="list-style-type: none"> а) перекладывание закусок и блюд в тарелки потребителей на подсобном столе 2). Английский способ

	<p>б) расстановка заказных блюд (несколько порций в одной посуде) на обеденном столе</p> <p>3) Русский способ</p> <p>в) перекладывание заказного блюда на тарелку потребителя с помощью специальных приборов</p> <p>2. Установите верную последовательность обслуживания посетителей в ресторане:</p> <p>а) передача заказов на производство</p> <p>б) прием и оформление заказов</p> <p>в) расчет с клиентами</p> <p>г) встреча и размещение гостей</p> <p>д) получение и подача заказных закусок</p> <p>е) получение и подача буфетной продукции</p> <p>3. Допишите недостающие слова, касающиеся техники работы:</p> <p>А) нельзя дотрагиваться до.....чашки, стаканов</p> <p>Б) блюдце по стаканом всегда должно быть.....</p> <p>В) приборы можно брать только за.....</p> <p>Г) при очистке стола не смахивать.....</p> <p>4. Установите соответствие обслуживающего персонала и его функции:</p> <p>1) метрдотель</p> <p>А) составление винной карты ресторана</p> <p>2 бармен</p> <p>Б) прием заказов, подача блюд</p> <p>3 официант</p> <p>В) главный официант распорядитель в ресторане</p> <p>4 швейцар</p> <p>Г) обслуживание посетителей за барной стойкой</p> <p>5 сомелье</p> <p>Д) встреча посетителей у входа в ресторан</p> <p>5. Определите правильную очередность при подаче блюд и напитков</p> <p>1. суп</p> <p>2. горячий напиток</p> <p>3. аперетив</p> <p>4. горячая закуска</p> <p>5. десерт</p> <p>6. холодная закуска</p> <p>6. Установите соответствие подачи горячих основных блюд и посуды:</p> <p>1. бифштексы, антрекоты</p> <p>А) порционные сковороды</p> <p>2. рагу</p> <p>Б) мельхиоровые блюда</p> <p>3. птица и дичь</p> <p>В) фарфоровые блюда</p> <p>4. запеченные овощи</p> <p>Г) круглые баранчики или глиняные горшочки с крышкой</p> <p>7. Назовите назначение пирожковой тарелки</p> <p>А) _____</p> <p>Б) _____</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 закуски	Горячие закуски	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
 З) 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

	<p>относятся:</p> <p>А) к консалтинговым услугам Б) к развлекательным В) к услугам по организации потребления продукции общественного питания</p> <p>17. Перечислите основные торговые помещения для обслуживания потребителей:</p> <hr/> <p>18. Выберите гигиенические требования при складывании полотняных салфеток:</p> <p>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</p> <p>19. Заказ на обслуживание банкета принимает:</p> <p>А) официант Б) шеф-повар В) метрдотель Г) сомелье</p> <p>20. Характерной особенностью банкета-фуршета является:</p> <p>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 фломбирова</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Критерии оценки экзамена

– «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

– «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

– «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

– «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ 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 сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2. Планирование работы <ul style="list-style-type: none"> -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)	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории; – поддержание работоспособности 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	<ol style="list-style-type: none"> 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

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	в форме практической подготовки	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Практическое занятие 1 Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов	2	-	У1-6;
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Практическое занятие 2. Экскурсия на предприятие общественного питания для изучения производственных и торговых помещений, видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья	2	-	У1-6;
	Практическое занятие 3. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	-	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Практическое занятие 4 Подбор и расчет количества столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	2	У1-6;
	Практическое занятие 5 Изучение ассортимента посуды из фарфора, фаянса, аркопала	2		
	Практическое занятие 6 Изучение ассортимента посуды из стекла, хрусталя, аркорока, люминарка.	2		
	Практическое занятие 7 Изучение ассортимента металлической посуды и приборов. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2		
Тема 4. Информационно	Практическое занятие 8 составление различных	2	2	У1-6;

е обеспечение процесса обслуживания	видов меню, в соответствии с правилами (с использованием сайтов предприятий питания)			
Тема 5.Этапы организации обслуживания	Практическое занятие 9 Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Оформление заявок на посуду, составление акта.	2	2	У1-6;
	Практическое занятие 10 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	2	
Тема 6.Организация процесса обслуживания в зале	Практическое занятие 11 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	2	У1-6;
	Практическое занятие 12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака,	1	1	
	Практическое занятие 13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для бизнес – ланча	1	1	
	Практическое занятие 14 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1	1	
	Практическое занятие 15 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1	1	
Тема 7.Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Практическое занятие 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,	2	2	У1-6;

	<p>класса и разных форм обслуживания</p> <p>Практическое занятие 17</p> <p>Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания</p> <p>Тренинг по отработке приемов расчета с гостями</p> <p>Практическое занятие 18</p> <p>Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей</p>	2	2	
	<p>Практическое занятие 18</p> <p>Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей</p>	2	2	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Практическое занятие № 19-20: Подготовка и отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах	2	2	У1-6;
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Практическое занятие 21	2	2	У1-6;
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая			
ИТОГО		36	24	