

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
№ 134 от «27» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11в. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск, 2024

Рассмотрена и одобрена на заседании  
методического объединения  
профессионального цикла сферы услуг  
протокол № 9 от «23» мая 2024 г.  
Председатель методического  
объединения Ступина Марина  
Викторовна

Разработчик: Федорова Елена Викторовна мастер производственного  
обучения

---

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11в Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569), с учетом профессиональных стандартов 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н), профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н).

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

|                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....                                        | 3  |
| 1.1. Область применения программы.....                                                     | 3  |
| 1.2. Место дисциплины в структуре ОП .....                                                 | 3  |
| 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. .... | 3  |
| 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.....                                | 6  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....                      | 7  |
| 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности .....                            | 8  |
| 2.2. Тематический план и Содержание учебного материала учебной дисциплины.....             |    |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....                           | 12 |
| 3.1. Материально- техническое обеспечение .....                                            | 12 |
| 3.2. Информационно-библиотечное обеспечение учебной дисциплины .....                       | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....                         | 17 |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.11В ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11в Организация обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом профессиональных стандартов: 33.011 Повар, 33.014 Пекарь, 33.010 Кондитер.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

Программа составлена за счет распределения вариативной части в количестве 10 часов, с целью развития профессиональных компетенций по профессиональным модулям (ПМ) профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате изучения данного данной учебной дисциплины обучающийся приобретает определенные умения и знания:

| Код ПК, ОК                                              | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 | <p>-подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>-осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</p> <p>-осуществлять приём заказа на блюда и напитки;</p> <p>-обслуживать потребителей организаций;</p> <p>-общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>-консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>-осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>-соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>-предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;</p> <p>-соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>-соблюдать личную гигиену;</p> <p>-использовать культуру движения (пластика, осанка, походка, мимика) и телосложение официанта при обслуживании потребителей предприятий общественного питания</p> | <p>-виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>-основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>-материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>-правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</p> <p>-виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>-способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>-правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>-методы организации труда официантов;</p> <p>-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>-правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>-способы подачи блюд;</p> <p>-правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>-правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>-порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</p> <p>-кулинарную характеристику блюд;</p> <p>-правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>-требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p> <p>-основные понятия пластики официанта;</p> <p>-имидж официанта</p> |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 | <p>Распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ОК 04 | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ОК 05 | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ОК 06 | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения.                                                                                                                                                                  |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                      |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности |

#### 1.4. Количество часов на основании программы дисциплины

| Курс | I полугодие  |           |          | II полугодие |           |          |
|------|--------------|-----------|----------|--------------|-----------|----------|
|      | Теория (час) | ЛПр (час) | Сам.раб. | Теория (час) | ЛПр (час) | Сам.раб. |
| 4    | -            | -         | -        | 46           | 38        | 14       |

максимальной учебной нагрузки обучающегося 214 часов  
 аудиторной учебной работы обучающегося 186 часов  
 самостоятельной учебной работы обучающегося 28 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

| Виды учебной работы                       | Количество часов |
|-------------------------------------------|------------------|
| Объем образовательной нагрузки            | 104              |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка  | 104              |
| в том числе:                              |                  |
| практические и лабораторные занятия       | 38               |
| самостоятельная учебная работа            | 14               |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | 6                |



## 2.2. Тематический план и содержание учебного материала учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                  | № учебного занятия            | Содержание учебного материала учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                             | Объем часов | Время на изучение темы | Уровень освоения |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|------------------|
| 1                                                                                            | 2                             | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4           | 5                      | 6                |
| Раздел 1. Характеристика процесса обслуживания в организациях питания                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 104         |                        |                  |
| Тема 1.1.<br>Общая характеристика процесса обслуживания                                      | Содержание учебного материала |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5           |                        | 2                |
|                                                                                              | 1                             | Цели, задачи, средства и формы обслуживания.<br>Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам.                                                                                                                                                                                                      |             | 1                      |                  |
|                                                                                              | 2                             | Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия.                                                                                                                                                                                                                                             |             | 1                      |                  |
|                                                                                              | 3                             | Требования техники безопасности, санитарии и гигиены к обслуживающему персоналу.                                                                                                                                                                                                                                      |             | 1                      |                  |
|                                                                                              | 4                             | <i>Самостоятельная работа №1</i><br>Выполнение сообщения по теме «Имидж официанта»                                                                                                                                                                                                                                    |             | 1                      |                  |
|                                                                                              | 5                             | Прогрессивные технологии обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             | 1                      |                  |
| Тема 1.2.<br>Характеристика торговых помещений, оборудования и приборов для сервировки стола | Содержание учебного материала |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 14          |                        | 2,3              |
|                                                                                              | 6,7                           | Особенности подготовки торговых помещений к обслуживанию. Интерьер торговых помещений                                                                                                                                                                                                                                 |             |                        |                  |
|                                                                                              | 8                             | Виды оборудования и мебели, необходимых для обслуживания в организациях общественного питания.                                                                                                                                                                                                                        |             | 1                      |                  |
|                                                                                              | 9                             | Виды столовой посуды – керамической, фаянсовой, фарфоровой.                                                                                                                                                                                                                                                           |             | 1                      |                  |
|                                                                                              | 10                            | Характеристика хрустальной, стеклянной и металлической посуды.                                                                                                                                                                                                                                                        |             | 1                      |                  |
|                                                                                              | 11                            | Виды, назначение и характеристика столового белья, салфеток                                                                                                                                                                                                                                                           |             | 1                      |                  |
|                                                                                              | 12                            | Столовые приборы. Подготовка персонала к обслуживанию.                                                                                                                                                                                                                                                                |             | 1                      |                  |
|                                                                                              | 13                            | <i>Самостоятельная работа №2</i><br>Подготовка сообщений по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса, керамики, стекла».<br>«Характеристика ассортимента современной посуды, приборов».                                                                                                                      |             | 1                      |                  |
|                                                                                              | 14,15                         | <i>Практическое занятие №1.</i><br>Составление отчетов и проведение расчетов площади залов, необходимого количества мебели для оснащения, подбор элементов внутреннего убранства, униформы официантов. Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе или бара в соответствии с заданием преподавателя. |             | 2                      |                  |
|                                                                                              | 16,17                         | <i>Лабораторные занятия №1</i><br>Идентификация (распознавание) ассортимента                                                                                                                                                                                                                                          |             | 2                      |                  |

|                                                                    |                                      |                                                                                                                                                                                         |    |   |      |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|------|
|                                                                    |                                      | столовой посуды, приборов, белья.                                                                                                                                                       |    |   |      |
|                                                                    | 18,19                                | <i>Практическое занятие № 2</i><br>Оформление заявки на доукомплектование ПОПстоловой посудой, приборами. Составление акта на бой, лом, порчу, утерю посуды, приборов по типовой форме. |    | 2 |      |
| Тема 1.3<br>Информационное обеспечение услуг общественного питания | <i>Содержание учебного материала</i> |                                                                                                                                                                                         | 5  |   | 2,3  |
|                                                                    | 20                                   | Выбор, оформление и использование меню, карты вин и коктейлей.                                                                                                                          |    | 1 |      |
|                                                                    | 21                                   | Назначение, выбор и оформление различных рекламных носителей.                                                                                                                           |    |   |      |
|                                                                    | 22                                   | <i>Самостоятельная работа № 3.</i><br>Оформление конспекта «Специальные виды меню»                                                                                                      |    | 1 |      |
|                                                                    | 23,24                                | <i>Практическое занятие № 3</i><br>Составление и оформление различных видов меню, оформление карты вин ресторана                                                                        |    | 2 |      |
| Тема 1.4.<br>Этапы организации обслуживания                        | <i>Содержание учебного материала</i> |                                                                                                                                                                                         |    |   |      |
|                                                                    | 25                                   | Подготовительный этап организации обслуживания. Проведение инструктажа.                                                                                                                 | 5  | 1 |      |
|                                                                    | 26                                   | Культура обслуживания. Пути повышения эффективности готовности персонала к работе.                                                                                                      |    | 1 |      |
|                                                                    | 27                                   | Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала.                                                                                                                   |    | 1 |      |
|                                                                    | 28                                   | Правила приема, оформления и передачи заказа на производство. Рекомендации по подбору и подаче аперитива, вин и джестива.                                                               |    | 1 |      |
|                                                                    | 29                                   | <i>Самостоятельная работа №4.</i><br>Подготовка сообщения «Правила этикета за столом». Написание конспекта «Рекомендации напитков к закускам и блюдам».                                 |    | 1 |      |
| Тема 1.5.<br>Организация процесса обслуживания в зале.             | <i>Содержание учебного материала</i> |                                                                                                                                                                                         | 16 |   | 2, 3 |
|                                                                    | 30                                   | Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания.                                                                                                                             |    | 1 |      |
|                                                                    | 31                                   | Порядок получения и подготовка посуды, приборов.                                                                                                                                        |    | 1 |      |
|                                                                    | 32                                   | Правила и характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола                                                                                                           |    | 1 |      |
|                                                                    | 33                                   | Виды и формы складывания салфеток. Оформление стола цветами.                                                                                                                            |    | 1 |      |
|                                                                    | 34                                   | Характеристика напитков сервис-бара                                                                                                                                                     |    | 1 |      |
|                                                                    | 35                                   | Характеристика приемов сбора использованной посуды и приборов.                                                                                                                          |    | 1 |      |
|                                                                    | 36                                   | Требования, предъявляемые к проведению расчета с посетителями.                                                                                                                          |    | 1 |      |
|                                                                    | 37                                   | <i>Самостоятельная работа № 5.</i><br>Подготовка презентации «Банкетная сервировка столов салфетками, посудой,                                                                          |    | 1 |      |

|                                                                                                |                               |                                                                                                                                                         |    |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|---|
|                                                                                                |                               | приборами»                                                                                                                                              |    |   |   |
|                                                                                                | 38,39                         | Лабораторное занятие №2.<br>Складывание салфеток простыми и сложными способами.                                                                         |    | 2 | 3 |
|                                                                                                | 40,41                         | Лабораторное занятие №3<br>Подготовка зала, отработка приемов накрытия столов скатертью.                                                                |    | 2 |   |
|                                                                                                | 42,43                         | Лабораторное занятие №4<br>Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет.                                                             |    | 2 |   |
|                                                                                                | 44,45                         | Лабораторное занятие № 5.<br>«Виды платежей, и выполнение расчетов с потребителем, оформление счетов».                                                  |    | 2 |   |
| Тема 1.6.<br>Последовательность и правила подачи кулинарной и кондитерской продукции, напитков | Содержание учебного материала |                                                                                                                                                         | 10 |   | 2 |
|                                                                                                | 46                            | Основные методы подачи блюд в ресторанах. Правила работы с подносом                                                                                     |    | 1 |   |
|                                                                                                | 47                            | Правила фламбирования и транширования блюд в присутствии гостя                                                                                          |    | 1 |   |
|                                                                                                | 48                            | Техника обслуживания: способы подачи продукции сервис – бара, Рекомендации и подача аперитива.                                                          |    | 1 |   |
|                                                                                                | 49                            | Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок,                                                                                  |    | 1 |   |
|                                                                                                | 50                            | Правила и способы подачи супов. Последовательность и правила подачи горячих мясных блюд.                                                                |    | 1 |   |
|                                                                                                | 51                            | Последовательность и правила подачи горячих рыбных блюд                                                                                                 |    | 1 |   |
|                                                                                                | 52                            | Последовательность и правила подачи сладких блюд и напитков.<br>Последовательность и правила подачи кондитерских изделий и фруктов.                     |    | 1 |   |
|                                                                                                | 53                            | Правила расчета и техника уборки использованной посуды .                                                                                                |    | 1 |   |
|                                                                                                | 54,55                         | Самостоятельная работа № 6.<br>Подготовить сообщение «Правила подачи блюд по определенному меню – завтрак, обед, ужин».                                 |    | 2 |   |
| Тема 1.7.<br>Специальные виды услуг и формы обслуживания                                       | Содержание учебного материала |                                                                                                                                                         | 40 |   | 2 |
|                                                                                                | 56                            | Виды приемов и банкетов. Дневные и вечерние дипломатические приемы                                                                                      |    | 1 |   |
|                                                                                                | 57                            | Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантов.                                             |    | 1 |   |
|                                                                                                | 58                            | Особенности способов подачи блюд и напитков русским, английским Методом. Особенности способов подачи блюд и напитков французским и европейским методом. |    | 1 |   |
|                                                                                                | 59                            | Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета за                                                                                       |    | 1 |   |

|             |  |                                                                                                                                                                                  |  |   |   |
|-------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|
|             |  | столом с полным обслуживанием официантов                                                                                                                                         |  |   |   |
| 60          |  | Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантов.                                                                   |  | 1 |   |
| 61          |  | Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета – фуршет.                                                                                                         |  | 1 |   |
| 62          |  | Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета – коктейль. Характеристика, особенности организации и обслуживания банкета – чай.                                 |  | 1 |   |
| 63          |  | Характеристика, особенности организации и обслуживания комбинированных приемов. Особенности обслуживания неофициальных приемов                                                   |  | 1 |   |
| 64          |  | Обслуживание участников конференций, съездов, симпозиумов. Организация питания проживающих в гостинице.                                                                          |  | 1 |   |
| 65,66       |  | <i>Самостоятельная работа № 7.</i><br>Особенности предоставления услуг по организации питания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.                        |  | 2 |   |
| 67          |  | Организация питания пассажиров различных видов транспорта. Организация обслуживания по типу шведский стол. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.              |  | 1 |   |
| 68          |  | <i>Самостоятельная работа № 8.</i><br>Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.                                                                                          |  | 1 |   |
| 69          |  | Организация обслуживания социально ориентированных предприятий общественного питания.                                                                                            |  | 1 |   |
| 70,71       |  | <i>Лабораторное занятие № 6.</i><br>Организация обслуживания официального банкета за столом с полным обслуживанием.                                                              |  | 2 |   |
| 72,73,74,75 |  | <i>Лабораторное занятие № 7.</i><br>Организация обслуживания континентального и полного завтрака, обеда и ужина.                                                                 |  | 4 |   |
| 76,77       |  | <i>Лабораторное занятие № 8.</i><br>Организация обслуживания приема – фуршет.                                                                                                    |  | 2 |   |
| 78,79       |  | <i>Лабораторное занятие № 9.</i><br>Организация обслуживания приема – коктейль                                                                                                   |  | 2 |   |
| 80,81,82,83 |  | <i>Лабораторное занятие № 10.</i> Приемы синхронной подачи вино – водочных изделий, прохладительных напитков, холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд по протоколу. |  | 4 |   |
|             |  |                                                                                                                                                                                  |  |   | 3 |

|                                                          |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |   |      |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|------|
|                                                          | 84,85                                | <i>Самостоятельная работа № 9.</i><br>Подготовка рефератов по темам: «Свадебные ритуалы», «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного транспорта», «Обслуживание пассажиров в пути следования водного транспорта»                                 |     | 2 |      |
|                                                          | 86                                   | Кейтеринг понятие виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана                                                                                                                                                                                             |     | 1 |      |
|                                                          | 87                                   | Варианты сервировки тематических столов (для молодоженов, юбиляров, встречи нового года).                                                                                                                                                                         |     | 1 |      |
|                                                          | 88,89,90,91                          | <i>Лабораторное занятие № 11.</i><br>Освоение приемов сервировки чайного стола по составленному меню, подачи сладких блюд, горячих напитков, вино –водочных изделий. Уборка стола.                                                                                |     | 4 |      |
|                                                          | 92,93,94,95                          | <i>Лабораторное занятие № 12.</i><br>Овладение приемами обслуживания в номерегостиницы: расстановка блюд и напитков на сервировочной тележке, подготовка и сервировка стола в номере.                                                                             |     | 4 |      |
| Тема 1.8.<br>Критерии и показатели качества обслуживания | <i>Содержание учебного материала</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9   |   | 2, 3 |
|                                                          | 96                                   | Культура обслуживания: понятие, факторы, определяющие культуру обслуживания в организация общественного питания.                                                                                                                                                  |     | 1 |      |
|                                                          | 97,98                                | <i>Самостоятельная работа № 10.</i><br>Подготовка рефератов по темам:<br>«Обслуживание пассажиров в пути следования воздушного транспорта»,<br>«Особенности питания туристов из разных стран»,<br>«Организацияобслуживания потребителей по месту работы и учебы». |     | 2 |      |
|                                                          | 99-104                               | Экзамен                                                                                                                                                                                                                                                           |     | 6 |      |
|                                                          | Итого                                |                                                                                                                                                                                                                                                                   | 104 |   |      |

## **1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технология кулинарного производства» и лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена. Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.
- электронные презентации по всем темам дисциплины
- комплект учебно-методической документации;
- столы обеденные, стулья;
- столовая посуда, стекло, приборы и предметы сервировки столов;
- скатерти, салфетки, ручки, полотенца;
- инструменты, приспособления для обслуживания потребителей индустрии питания.

### **1.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Л.Л. Счесленок Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования-М.:Издательский центр «Академия», 2018г.
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО. – 13-е изд., стер. М.: Академия, 2015г.

*Дополнительные источники:*

1. Вершигора Е.Е. Менеджмент: Учебное пособие.- М.: ИНФРА-М, 2008.160с.
2. Шмидт Р. Искусство общения. Практикум делового человека.- М.: Интерэкспорт, 2006.180с.
3. Лукашевич В.В. Основы менеджмента в торговле. Учебник для ССУЗ.-М.: Юнити, 2006. 240с.
4. Оробейко Е. С., Шредер Н. Г. Организация обслуживания: рестораны, бары. Допущено Минобрнауки России в качестве учебного пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 100106 «Организация обслуживания в общественном питании». – М.: МОСКВА – АЛЬФА-М – ИНФРА-М, 2006.
5. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. М.: ПРОСПЕКТ, 2006.

6. Турчанина Е. (пер. с нем.) Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009.
7. Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно – практическое пособие. – 1-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2006.
8. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. – М.: Дашков и Ко, 2006.
9. Зигель С. и Л., Ленгер Х. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис М.: Центрполиграф, 2006.

*Справочники:*

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996 (сборник технических нормативов).

*Отечественные журналы*

1. Журнал «Питание и общество».
  2. Журнал «Ресторанный бизнес».
  3. Журнал «Гастроном».
  4. Журнал «Школа гастронома».
  5. Журнал «Гостиница и ресторан: БИЗНЕС И УПРАВЛЕНИЕ».
- Журнал «Современный ресторан».

**Интернет- ресурсы:**

1. Проектирование профессиональной карьеры

<http://www.dissercat.com/content/proektirovanie>

2. Как стать уверенным в себя человеком? <http://nperov.ru/obshhenie/kak-stat-uverennym-v-sebe-chelovekom-25-sovetov/>

3. Этика поведения официанта. <http://www.eda-server.ru/referat/cokery0008.htm>

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <i>Формы и методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>– осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</li> <li>– осуществлять приём заказа на блюда и напитки;</li> <li>– обслуживать потребителей организаций;</li> <li>– общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>– предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> <li>– соблюдать личную гигиену;</li> <li>– использовать культуру движения (пластика, осанка, походка, мимика) и телосложение официанта при обслуживании потребителей предприятий общественного питания</li> </ul> | <p>Правильность выполнения профессиональных действий, полнота выполнения заданий, конспектов, точность формулировок, точность ответов на контрольные вопросы, Адекватность ответов и результатов, Оптимальность выбора способов действий, методов, техники последовательности действий, соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Выполнение заданий в полном объеме.</p> | <p>Текущий контроль:<br/>-Оценка лабораторных занятий;<br/>- деловой игры;<br/>- проверки и защиты рефератов;<br/>Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций<br/>Промежуточный контроль:<br/>Контрольная работа<br/>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на производственной практике</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</li> <li>– материально-техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>– правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</li> <li>– виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>– способы расстановки мебели в торговом зале;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность</p>                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>                                                                                                                                                                                            |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>– методы организации труда официантов;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– правила и технику уборки использованной посуды;</li> <li>– порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд;</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</li> <li>- основные понятия пластики официанта;</li> <li>- имидж официанта</li> </ul> | <p>формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> | <p>Текущий контроль:<br/>         -Экспертная оценка практических занятий;<br/>         - деловой игры;<br/>         - проверки и защиты рефератов;<br/>         Промежуточный контроль:<br/>         Контрольная работа</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|