



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора №233
От 01 сентября 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 «Организация обслуживания в ресторане»
программы подготовки специалистов среднего звена СПО по профессии
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Форма обучения	очная
Курс	4
Семестр	7

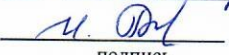
Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с основной профессиональной образовательной программой и является вариативной дисциплиной по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании МО по направлению подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям). 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.01.17 Повар, кондитер

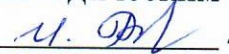
Протокол № 1 от «01» сентября 2017г.

Руководитель МО  /И.В. Рыбакова/
подпись

СОГЛАСОВАНО

Педагог-библиотекарь 
подпись

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС  /И.В. Рыбакова/
подпись

Разработчики:

Рыбакова Ирина Викторовна, преподаватель
политехнический колледж»

БУ «Когалымский

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НАЗВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ»	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НАЗВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ»

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Уметь:

- У₁ выполнения всех видов работ по подготовке залов инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- У₂ встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- У₃ приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- У₄ рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- У₅ подачи блюд и напитков разными способами;
- У₆ расчета с потребителями;
- У₇ обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- У₈ выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- У₉ подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- У₁₀ складывать салфетки разными способами;
- У₁₁ соблюдать личную гигиену
- У₁₂ подготавливать посуду, приборы, стекло
- У₁₃ осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- У₁₄ подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- У₁₅ оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- У₁₆ подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- У₁₇ соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- У₁₈ соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- У₁₉ разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- У₂₀ заменять использованную посуду.

Знать:

- З₁ виды, типы и классы организаций общественного питания;
- З₂ рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- З₃ подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- З₄ правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- З₅ приемы складывания салфеток
- З₆ правила личной подготовки официанта, барменов обслуживанию
- З₇ ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- З₈ сервировку столов, современные направления сервировки
- З₉ обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- З₁₀ использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- З₁₁ приветствие и размещение гостей за столом;
- З₁₂ правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- З₁₃ правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- З₁₄ способы подачи блюд;
- З₁₅ очередность и технику подачи блюд и напитков;

1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Игровые технологии, педагогика сотрудничества, технология мастерских, информационно-коммуникационная технология.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов,
в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

Конкретизация результатов освоения дисциплины

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>8</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>18</i>
Итоговая аттестация в форме: <i>дифференцированный зачет</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.15 «Организация обслуживания в ресторане»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, содержание самостоятельной работы обучающихся, тематика курсовых работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения ¹
1	2	3	4
Раздел I			
Тема 1			
Услуги общественного питания и требования к ним			
1-2	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.	2	
3-4	Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, и характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	2	
5-6	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
7-8	Схемы торговых помещений.	2	
Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2 Торговые помещения организаций питания			
9-10	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2	
11-12	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2	
13-14	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	
15-16	Практическое занятие №1 Расчет количества посуды, приборов для различных типов	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, содержание самостоятельной работы обучающихся, тематика курсовых работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения ¹
1	2	3	4
	и классов предприятий индустрии питания		
Тема 3. Этапы организации обслуживания			
17-18	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	2	
19-20	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2	
21-22	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	2	
23-24	Практическое занятие №2 . Составление меню для различных типов предприятий.	2	
25-26	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
27-28	Практическое занятие №3 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
29-30	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.	2	
31-32	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.	2	
33-34	Практическое занятие №4 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		
35-36	Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа обучающихся			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дополнительной образовательной профессиональной программы требует наличия учебного кабинета «Технология изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы деталей машин, плакаты)

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование
- Компьютер
- Принтер
- Сканер
- Внешние накопители информации

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 17.01.2020).

2 Спецификация учебно-методического комплекса

№	Наименование	Количество	Тип носителя
1.	Технологические карты	30	бумага
2.	Тесты	25	Диск, бумага
3.	Комплект для промежуточной аттестации	15	бумага
4.	Видео учебно-информационные материалы лабораторные практикумы	15	диск
5.	Учебная программа	1	бумага, электронный вар.
6.	Список литературы (основной, дополнительной, факультативной)	1	бумага
7.	Тесты (входные, промежуточные, идентификационные, итоговые)	25	бумага
8.	Рабочая тетрадь с примерами выполнения практических и самостоятельных заданий	2	бумага

9.	Рекомендации по организации самостоятельной работы	1	бумага, электронный вариант
----	--	---	-----------------------------

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

– способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		
Умения: – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	
--	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание: Подпись лица внесшего изменения	