

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.09.2022 07:57:05
Уникальный программный ключ:
8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области
Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»
(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Челябинск 2020

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины.....	3
2. Структура и содержание дисциплины	4
3. Условия реализации дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	9

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

ОП.15 Организация обслуживания

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОП.15 Организация обслуживания: является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины ОП.15 Организация обслуживания обучающийся должен **уметь:**

- проводить взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений;
- оснащение зал;
- идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья,
- оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами.;
- составлять и оформлять различные виды меню, карты вин;
- осуществлять подготовку столового белья, посуды, приборов, специй к обслуживанию;
- выполнять не сложные виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требования дизайна;
- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности
- всех элементов обслуживания и правила подачи блюд и напитков;
- принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню, карту вин, рассчитывать количество столов, посуды приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для
- различных видов банкетов;
- составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических предприятий;
- организовать обслуживание туристов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола.

знать:

- основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины, межпредметные связи; классификацию услуг общественного питания; формы и методы обслуживания
- виды торговых помещений, их назначение, характеристику, оснащение;
- виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику;
- средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин;
- этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола;
- элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и
- классов; последовательность, правила подачи блюда напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями;
- виды приемов и банкетов; правила приемов заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;
- особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, тематических и культурно-массовых мероприятий; организацию обслуживания проживающих в
- гостиницах; виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирского
- транспорта; особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах и на дома;
- основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран,
- формы ускоренного обслуживания;
- особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;

- основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала;

Перечень формируемых компетенций

Общие компетенции (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты:

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 21
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 28

2 Структура и содержание дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	5 семестр	6 семестр
Объем образовательной программы дисциплины	128	77	51
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	<i>10</i>	<i>4</i>	<i>6</i>
в том числе:			
теоретическое обучение	44	26	18
практические занятия	42	26	16
консультации			
<i>самостоятельная работа</i>	42	25	17
Промежуточная аттестация в форме			Экзамен

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.15 Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4
5 семестр			
Раздел 1. Контроль качества полуфабрикатов и кулинарных изделий			
Тема 1 «Общая характеристика процесса обслуживания»	Содержание учебного материала	8	ОК 1 - 9 ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	1. Характеристика методов и форм обслуживания	8	
Тема 2. «Подготовка к обслуживанию потребителей»	Содержание учебного материала	6	ОК 1 - 9 ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	1.Виды торговых помещений, их назначение. 2. Характеристика производственных и подсобных помещений. 3 Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической посуды. 4. Характеристика стеклянной, хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой посуды. 5 Характеристика столовых приборов и столового белья 6.Средства информации меню, прейскурант блюд, карта вин, назначение, характеристика	6	
Тема 3. «Обслуживание потребителей в ресторанах»	Содержание учебного материала	18	ОК 1 - 9 ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	1 . Основные элементы обслуживания 2. последовательность подачи блюд и напитков. 3. Порядок получения буфетной продукции. Получение готовой продукции с производства. Методы подачи блюд: в обнос (французский), с применением подсобного приставного стола (английский) и с использованием элементов самообслуживания (русский). 4. Правила подачи холодных блюд и закусок; правила подачи горячих закусок. 5 Правила подачи супов. 6.Правила подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов. Порядок замены использованной посуды 7.Правила подачи сладких блюд и фруктов. Подбор посуды и приборов. 8.Правила подачи горячих и холодных напитков. Правила этикета и нормы поведения за столом	6	
	Практическое занятие	12	
	Практическая работа № 1. Последовательность подачи блюд и напитков. Методы подачи Практическая работа № 2. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых блюд, сладких блюд, фруктов и ягод Практическая работа № 3. Расчет с потребителями. Практическая работа № 4. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов		
Тема 4	Содержание учебного материала	16	ОК 1 - 9

«Банкеты и приёмы»	1. Виды приёмов и банкетов 2. Порядок приёма заказа. 3. Банкет за столом с полным обслуживанием 4. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. 5. Дипломатический приём. 6. Банкет коктейль- фуршет. 7. Бакет чай.	2	ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Практическое занятие	14	
	Практическая работа № 5:Составление меню банкета - обеда (банкета-ужина) с полным обслуживанием официантами на 40 человек. Практическая работа № 6:Составление меню банкета с частичным обслуживанием (свадебного на 50 человек). Практическая работа № 7: Составление банкета-чая на 18 человек. • Составление банкета-фуршета на 150 человек. Практическая работа № 8: Расчет количества официантов для обслуживания, расчет мебели, посуды, белья. • Оформление соответствующей документации		
Тема 5 «Специальные виды услуг и формы обслуживания».	Содержание учебного материала	29	ОК 1 - 9 ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	1.Специальные виды услуг. Особенности предоставления специальных услуг. 2. Современные виды услуг и формы обслуживания.	4	
	Самостоятельная работа учащихся	25	
	Самостоятельная работа. Изучение ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» Изучение состояния потребительского рынка. Изучение видов меню, изучение карты вин. Изучение подготовки персонала к обслуживанию. Роль менеджера в организации банкетной службы		
6 семестр			
Тема 6. «Услуги по организации обслуживания иностранных туристов».	Содержание учебного материала	51	ОК 1 - 9 ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Виды туризма, классы обслуживания. Перечень предоставляемых иностранным туристам (индивидуальными. группам), делегациям отдельных стран. Требования к предприятиям, предназначенным для обслуживания иностранных туристов. обслуживания иностранных туристов» Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран, режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета, услуги питания в пути следования туристов	18	
Тема7 «Организация труда обслуживающего персонала»	Содержание учебного материала		ОК 1 - 9 ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Обслуживающий персонал. Определение. Общие требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру, гардеробщику, швейцару в соответствии с ГОСТ Р 28-1-95. Организация труда. Права и обязанности		
	Практическое занятие	16	
	Практическая работа №9: Изучение требования к предприятиям, предназначенным для обслуживания иностранных туристов Практическая работа №10: Изучение правил приема иностранных граждан. Практическая работа № 11:Виды расчета, услуги питания в пути следования туристов		

	Самостоятельная работа учащихся	17	
	Самостоятельная работа.. Оформление заявки на посуду и приборы к банкету. Оформление заявки на посуду для подачи аперитива, расчёт заявки на столовое бельё, расчёт-заявки на продукцию сервис-бара. Особенности питания туристов разных стран. Поиск информации в Интернете.		
Промежуточная аттестация	Экзамен		ОК 1 - 9 ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
Всего:		128	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Лаборатории учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.** Помещение лаборатории должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Лаборатории учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебной лаборатории:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Компьютер

Доска меловая

Лаборатории учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4

2. Маслова, В. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. М. Маслова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10222-2.

Нормативная документация

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) (части первая, вторая, третья и четвертая) (с изменениями и дополнениями – Защита прав на товарный знак)

2. Федеральный закон от 27 июля 2006г. № 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации"
3. Федеральный закон от 26 июля 2006г. № 135-ФЗ "О защите конкуренции" (с изменениями и дополнениями)
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
6. ГОСТ Р 28-1-95 «Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу».

Журналы:

- 1.«Рестораны и гостиницы»
- 2.«Ресторатор»
- 3.«Гастроном»
- 4.«Школа гастронома»
- 5.«Питание и общество»
- 6.«Кулинарный практикум»

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
уметь: - проводить взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений; - оснащение зал; - идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, - оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами.; - составлять и оформлять различные виды меню, карты вин; - осуществлять подготовку столового белья, посуды, приборов, специи к обслуживанию; - выполнять не сложные виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требования дизайна; - организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности - всех элементов обслуживания и правила подачи блюд и напитков; - принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню, карту вин, рассчитывать количество столов, посуды приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для - различных видов банкетов; - составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических предприятий; - организовать обслуживание	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе; Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе; Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в	Проверка конспектов, практических работ, Лабораторных работ, контрольных заданий по темам. Заслушивание сообщений, докладов, презентаций. Проверка рефератов. Дифференцированный зачет.

туристов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола. знать: - основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины, межпредметные связи; классификацию услуг общественного питания; формы и методы обслуживания - виды торговых помещений, их назначение, характеристику, оснащение; - виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику; - средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин; - этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола; - элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюда напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями; - виды приемов и банкетов; правила приемов заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов; - особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, тематических и культурно-массовых мероприятий; организацию обслуживания проживающих в гостиницах; виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирного транспорта; особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах и на дома; - основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, - формы ускоренного обслуживания; - особенности организации питания	изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач, не активен в групповой работе; Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.	
---	--	--

и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; - основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала;		
---	--	--