

**Приложение 2. Программы учебных дисциплин
к ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ»
по специальности/профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины.....	3
2.Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
3.Условия реализации учебной дисциплины.....	9
4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	11

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

ОП.13 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.13 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

1.2. Цель дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины ОП.13 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ»

направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

- **общие компетенции:**
- **профессиональные компетенции:**
- **личностные результаты:**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1-5.5	Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.
ПК 1.1-5.5	Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей Знать основные понятия, термины и определения в области

	организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов, порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.
--	--

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР4
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых нор	ЛР 14

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	36
Во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	23
практические занятия	12
Промежуточная аттестация проводится в формезачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. «Услуги общественного питания и требования к ним»	Содержание учебного материала		2	
	1-2	Классификация предприятий общественного питания (по ГОСТ)		2
	3-4	Сертификация услуг общественного питания. Лицензирование предприятий общественного питания.	2	
	5-6	Практические занятия: Практическая работа № 1 «Особенности помещений ресторана»	2	
Тема 2: «Столовые посуда, приборы, бельё»	Содержание учебного материала		1	
	7	Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной и хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой посуды.		2
	8	Характеристика столовых приборов, виды, назначение,		2
	9	Столовое бельё: виды, назначение.		2
	10-11	Практические занятия Практическая работа № 2 «Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов»	2	
Тема 3: «Информационное обеспечение процесса обслуживания»	Содержание учебного материала		2	
	12	Средства информации, меню, карта вин, сертификаты.		2
	13	Назначение и правила составления меню. Виды меню. Оформление меню Оформление карты вин, карты коктейлей ресторана.		2
Тема 4: «Этапы организации обслуживания»	Содержание учебного материала		2	
	14	Подготовка торгового зала к обслуживанию.		2
		Расстановка, подготовка посуды, приборов, столового белья, мебели.		2
	15	Сервировка столов (завтрака, обеда, ужина).		2
		Подготовка персонала к обслуживанию.		2
	16-17	Практические занятия Практическая работа № 3 «Подготовка торговых помещений к встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство»	2	
Тема 5:	Содержание учебного материала		2	

«Обслуживание потребителей в ресторанах»	18	Основные элементы обслуживания Встреча и размещение гостей. Правила этикета и нормы поведения за столом		2	
				2	
	19	Прием, оформление и выполнение заказа. Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи. Виды расчетов с посетителями.		2	
Тема 6 «Методы подачи блюд в ресторане»	Содержание учебного материала		2		
	20	Подача блюд в обнос (французский метод). Подача блюд с помощью подсобного стола (английский метод).		2	
				2	
	21	Метод подачи в стол (русский способ). Европейский и комбинированный метод подачи блюд.		2	
				2	
Тема 7 «Последовательность и правила подачи блюд, напитков и кондитерских изделий»	Содержание учебного материала		2		
	22	Правила подачи холодных горячих и закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд		2	
					2
					2
	23	Правила подачи сладких блюд. Правила подачи кондитерских изделий. Правила подачи горячих и холодных напитков.		2	
					2
			2		
Тема 8 «Обслуживание приёмов и банкетов»	Содержание учебного материала				
	24	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Приём-фуршет	2		
		25			Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами
Тема 9 «Специальные виды услуг, их классификация»	Содержание учебного материала		-		
	26-27	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	2		
	28-29	Практическая работа № 4 Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий	2		
Тема 10. «Современные формы обслуживания»	Содержание учебного материала		-		
	30-31	Современные формы обслуживания	2		
	Практические занятия 5		2		
	32-33	Экспресс-стол. Зал-экспресс. Воскресный бранч. Кофе-брейк. Сырная тарелка и сырная тележка			
Тема 11.	Содержание учебного материала		2		

«Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана»	34	Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта.		2
				2
	35	Обслуживание пассажиров водного транспорта. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.		2
				2
	36	Зачет	1	
Всего:			36	

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 30; рабочее место преподавателя – 1, шкафы для хранения наглядных пособий – 3.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочее место преподавателя - 1, посадочных мест – 15, кухонная мебель, демонстрационные столы, механическое, тепловое, холодильное, немеханическое оборудование, инвентарь, наплитная посуда, сервировочная посуда.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, компьютер, принтер

- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко.-М: ИКТИЦ «Лада», К: «Арий», 2007

Печатные издания:

8. Л.С. Кучер, Л.М.Шкуратова. Организация на предприятиях общественного питания – М: Деловая литература, 2016.
9. Л.А.Панова Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах. – 2-е изд.-М.: «Дашков и Ко», 2015
10. Радченко, Л. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / Л. А. Радченко. - М.: Ростов н/Д: Феникс, 2015.
11. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В. В. Усов. — М.: ПрофОбрИздат, 2016.

Дополнительные источники:

12. Л.Л.Морозова. Кадры современных ПОП. Практическое руководство. СП: «Актив», 2014
13. Справочник технолога общественного питания [Текст] / А. И. Мглинец [и др]. - М.: КолосС, 2015.
14. Справочник руководителя предприятия общественного питания [Текст] / А. Н. Ершов, А. Ф. Юрченко. - М.: 2015.
13. Уильям Л.Карл. Организация обслуживания на предприятиях массового питания. - М: Сирин, 2012

Интернет-ресурсы:

14. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http\\:www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html)

15. Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru

Периодические издания (отечественные журналы):

16. «Питание и общество»

17. «Хлебосол»

18. «Вопросы питания»

19. «Общепит. Бизнес и искусство»

20. «Ресторатор»

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема/Вид деятельности	Тип оценочных мероприятия
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; классификации услуг общественного питания и общие требования к ним. Организация обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания. Составление и оформление меню, карт вин и коктейлей; Знание характеристики подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания	Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования.
	Промежуточная аттестация в форме зачета: теоретическая часть - устные ответы на вопросы).	