

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Специальность

*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Квалификация выпускника

*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

2021 г.

Организация обслуживания. Рабочая программа дисциплины - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. - 19 с.

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря. 2016 года № 1565.

**Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.....	4
1.4 Количество часов на освоение дисциплины .....	9
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
2.1 ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	10
2.2. Тематический план и содержание дисциплины.....	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению .....	15
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	15
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	16
3.4 Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания» является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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;
- 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
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- 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 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 торгово-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

Иметь практический опыт: - организации своей деятельности, работы и общения в коллективе и команде, эффективного общения с коллегами, определения задач профессионального и личностного развития, самообразования.

- использования коммуникационных технологий, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

Изучения дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных 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.

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 общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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



ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

#### **1.4 Количество часов на освоение дисциплины**

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 82 часа, в том числе:

**Обязательная часть 64 часов**

**Вариативная часть 18 часов**

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 82 часа, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 70 часов; самостоятельная работа обучающегося 12 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

*очная форма обучения*

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)</b>	<b>82</b>
<b>Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>70</b>
в том числе:	
<i>лекции</i>	30
<i>практические занятия</i>	40
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>12</b>
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>Дифференцированного зачета 3 семестр</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов всего/ в том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Введение</b> <b>Тема 1</b> <b>Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг обслуживания.	2	ОК 01. -ОК 7.; ОК-09.-ОК 11.; ПК-1.1.-ПК-1.4., ПК-2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1. - ПК-3.7.; ПК 4.1. – ПК 4.6.; ПК-5.1.-ПК-5.6.; ПК 6.1.- ПК 6.4.
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	12	
	<b>Содержание учебного материала</b> Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	4	
<b>Тема 2.</b> <b>Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Практические занятия</b> Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в	6	ОК 01. -ОК 7.; ОК-09.-ОК 11.; ПК-1.1.-ПК-1.4., ПК-2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1. - ПК-3.7.; ПК 4.1. – ПК 4.6.; ПК-5.1.-ПК-5.6.; ПК 6.1.- ПК 6.4.

	сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		
<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности Правила работы с подносом	4	ОК 01. -ОК 7.; ОК-09.-ОК 11.; ПК-1.1.-ПК-1.4., ПК-2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1. - ПК-3.7.; ПК 4.1. – ПК 4.6.; ПК-5.1.-ПК-5.6.; ПК 6.1.- ПК 6.4.
	<b>Практические занятия</b> Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	6	
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Лекция: Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	4	ОК 01. -ОК 7.; ОК-09.-ОК 11.; ПК-1.1.-ПК-1.4., ПК-2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1. - ПК-3.7.; ПК 4.1. – ПК 4.6.; ПК-5.1.-ПК-5.6.; ПК 6.1.- ПК 6.4.
	<b>Практические занятия</b> Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	6	
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные элементы обслуживания. Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с посетителями. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе	4	ОК 01. -ОК 7.; ОК-09.-ОК 11.; ПК-1.1.-ПК-1.4., ПК-2.1.-

	взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		ПК 2.8.; ПК 3.1. - ПК-3.7.; ПК 4.1. – ПК 4.6.; ПК-5.1.- ПК-5.6.; ПК 6.1.- ПК 6.4.
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01. -ОК 7.; ОК-09.-ОК 11.; ПК-1.1.-ПК-1.4., ПК-2.1.- ПК 2.8.; ПК 3.1. - ПК-3.7.; ПК 4.1. – ПК 4.6.; ПК-5.1.- ПК-5.6.; ПК 6.1.- ПК 6.4.
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка		
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	6	
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. -ОК 7.; ОК-09.-ОК 11.; ПК-1.1.-ПК-1.4., ПК-2.1.- ПК 2.8.; ПК 3.1. - ПК-3.7.; ПК 4.1. – ПК 4.6.; ПК-5.1.- ПК-5.6.; ПК 6.1.- ПК 6.4.
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания		
<b>Тема 8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01. -ОК 7.;

<b>Обслуживание приемов и банкетов</b>	<p>Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы          Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами          Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами          Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания          Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай          Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба».          Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей</p>		<p>ОК-09.-ОК 11.;          ПК-1.1.-ПК-1.4., ПК-2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1. - ПК-3.7.;          ПК 4.1. – ПК 4.6.; ПК-5.1.-ПК-5.6.; ПК 6.1.- ПК 6.4.</p>
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<p>ОК 01. -ОК 7.;          ОК-09.-ОК 11.;          ПК-1.1.-ПК-1.4., ПК-2.1.-ПК 2.8.; ПК 3.1. - ПК-3.7.;          ПК 4.1. – ПК 4.6.; ПК-5.1.-ПК-5.6.; ПК 6.1.- ПК 6.4.</p>
	<p>Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс          Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц          Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий          Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта          Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю          Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана</p>		
	<p><b>Практические занятия</b>          Особенности обслуживания. Итоговое занятие</p>	4	
	Всего	72	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета организации обслуживания.

Технические средства обучения:

АРМ-преподавателя  
АРМ-студента  
Мультимедийное оборудование  
Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026  
Блендер BarBoss Advance VM10101  
Кофемашина "SAECO MAGIC"  
Льдогенератор SIMAG  
Машина посудомоечная ELECTROLUX WT65E  
Моноблок Firich Glaive RT-565-R4  
Моноблок Firich Glaive RT-565-R4  
Моноблок Firich Glaive RT-565-R4  
Панель плазменная Samsung PS-50 B850  
Принтер Star 654  
Принтер Star 654  
Принтер Star SP-298  
Салат-бар  
Шкаф винный

Технические средства обучения:

-мультимедийный проектор;  
телевизор;  
комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;  
инструкция и журнал по технике безопасности;  
комплект учебно-методической документации.  
компьютер.

**3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

**Основная литература:**

1. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/978346>

2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>

#### **Дополнительная 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, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/429037> (дата обращения: 13.11.2019).

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

### **3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензиянапакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8



4. Свободно распространяемое программное обеспечение
1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
  2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

### **3.4 Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Лица, с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

В институте создана безбарьерная среда, учитывающая потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется** преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Текущий контроль проводится в форме:

- выполнения практических занятий,
- реферат;
- тестирование.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме: дифференцированного зачета – 4 семестр.

<b>Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции</b>	<b>Форма контроля и оценивания</b>
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b>	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: –обработать нетрадиционное (национальное) сырье, новые виды выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; –встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	Оценка результатов выполнения практических работ

<ul style="list-style-type: none"> <li>–приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>–рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>–подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>–расчета с потребителями;</li> <li>–обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>–выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>–подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>–складывать салфетки разными способами;</li> <li>–соблюдать личную гигиену</li> <li>–подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>–осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>–подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>–оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>–подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>–соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>–соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>–разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>–заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>–составлять и оформлять меню,</li> <li>–обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>–обслуживать иностранных туристов</li> <li>–эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>–осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>–предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>–соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>–производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>	
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>–виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>–рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>–подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>–правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>–приемы складывания салфеток</li> <li>–правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>–ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды,</li> </ul>	<p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы (написание рефератов)</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета.</p>

<p>приборов, стекла</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>–обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>–использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>–приветствие и размещение гостей за столом;</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>–очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>–кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>–правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>–требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>–способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>–правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>–информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>–правила составления и оформления меню,</li> <li>–обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>	
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся <b>должен: иметь практический опыт:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации своей деятельности, работы и общения в коллективе и команде, эффективного общения с коллегами, определения задач профессионального и личностного развития, самообразования.</li> <li>- использования коммуникационных технологий, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы (написание рефератов)</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета.</p>