

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины: **ОП.11 Организация обслуживания**

код, специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

форма обучения: **очная**

Москва
2018

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Технология продукции и техническая
эксплуатация оборудования в
общественном питании»
Протокол № 1
от «31» августа 2018 года
Председатель предметной цикловой
комиссии



Н.И.Линькова.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»
Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/
Инициалы Фамилия

Разработчик: Смыков М.С.
ФИО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Организация обслуживания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Квалификация техник-технолог

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин вариативной части ФГОСС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Предшествующими дисциплинами являются «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Правовые основы профессиональной деятельности».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины-требования к результатам освоения учебной дисциплин:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания, приобретение умений применять их в условиях, моделирующих профессиональную деятельность в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов с учетом передового отечественного и зарубежного опыта, а также формирование необходимых технику-технологу компетенции

Задачи освоения учебной дисциплины:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- современные технологии обслуживания;
- порядок предоставления услуг в организациях общественного питания;
- формы, методы и средства обслуживания потребителей;
- выбор, оформление и использование необходимых информационных ресурсов;
- особенности обслуживания гостей на высшем уровне;
- современные европейские стандарты и технологии обслуживания в службе ROOM-SERVICE;
- особенности обслуживания иностранных туристов;
- требования к обслуживающему персоналу

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

В результате освоения учебной дисциплин обучающийся

должен уметь:

-организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

-подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

-выполнять различные виды сервировки и оформление столов;

-владеть техникой обслуживания потребителей в организациях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания; приёмов сбора использованной посуды и приборов;

-осуществлять расчет с посетителями;

-регулировать конфликтные ситуации в торговом зале ресторана или бара;

-определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и

установленными требованиями;

-выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания и повышения эффективности предлагаемых услуг предприятий питания гостиницы;

-составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

-осуществлять обслуживание различных видов банкетов и приемов, торжественных мероприятий;

-оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей;

-выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

должен знать:

-цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;

-этапы процесса обслуживания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося		часов
включая:		
обязательна аудиторная учебная нагрузка	46	часов
самостоятельная работа	30	часов
консультации	4	часа
ВСЕГО	80	часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Консультации	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
В том числе:	
Лабораторные работы	-
Практические занятия	16
Самостоятельная работы обучающегося (всего)	30
В том числе:	
Подготовка к практическим занятиям	10
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	10
Поиск необходимой информации в Интернет	10
Промежуточная аттестация в 6-м семестре форме экзамена	

2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		3	4
Тема 1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала Введение. Цели, задачи, предмет и структура дисциплины. Межпредметные связи. Структура учебной дисциплины. Организационные формы проведения занятий. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания: понятие, классификация; характеристика обязательных требований: безопасности, экологичности, эффективности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и форма обслуживания. Их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных видов и классов. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему; новые профессии обслуживающего персонала (бариста, сомелье и др.) Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания. Культура обслуживания: понятия, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.	4	1
	Самостоятельная работа обучающегося	2	
	Изучите цели, задачи и предмет учебной дисциплины Усвойте основные понятия Рассмотрите цели, задачи основные правила и нормы обслуживания. Рассмотрите схему «Классификация услуг общественного питания». Изучите состояние и перспективы развития рынка услуг общественного питания. Разберите формы и методы обслуживания и особенности организации в предприятиях Общественного питания. Укажите категории, функции и общие требования к обслуживающему персоналу. Составьте реферат на тему: «Современный подход к созданию предприятия общественного питания» (выбор типа предприятия и его вместимости согласовывается с преподавателем и является основной для решения сквозной задачи курса).		

Тема 2. Характеристика торговых помещений	Содержание учебного материала	4	
	<p>Торговые помещения для обслуживания потребителей: понятие, виды, назначения, характеристика (ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»).</p> <p>Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды, раздаточная. Назначение, характеристика, организация работы. Нормы оснащения организаций питания столовой посудой и приборами. Правила отпуска, хранения и учета. Порядок составления акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.</p> <p>Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Помещение для нарезки хлеба: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений.</p> <p>Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов, художественному решению интерьера, подбору мебели, униформы обслуживающего персонала, декору помещений. Стили, используемые при оформлении интерьеров залов: виды, характеристика.</p> <p>Оборудование и мебель залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика, виды, назначение, соответствие интерьеру. Нормы оснащения залов мебелью .</p>	4	1
	Самостоятельная работа		
	<p>Укажите виды и назначения и дайте характеристику торговых помещений для обслуживания посетителей предприятий общественного питания.</p> <p>Изучите требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов. Определите площади залов, необходимого количества мебели для их оснащения, подберите элементы внутреннего убранства, униформы для официантов и до. (по Заданию преподавателя).</p> <p>Составьте схемы торговых, производственных и вспомогательных помещений организаций общественного питания для обслуживания.</p>	4	
Тема 3. Столовые посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	4	
	<p>Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, столовым бельем.</p>	4	2

<p>Фарфоровая и фаянсовая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Использование посуды из “аркопала”, аркорока, люминарка и других современных материалов в ресторанах, кафе, барах.</p> <p>Керамическая посуда.</p> <p>Стеклянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначения, емкость, дизайн, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Стеклянная посуда, используемая в барах.</p> <p>Металлическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.</p> <p>Уход за металлической посудой.</p> <p>Столовые приборы: история появления, виды, назначение, дизайн, характеристика, эволюция формы.</p> <p>Деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, дизайн, характеристика, ассортимент. Посуда приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация.</p> <p>Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Перспективы использования в ресторанном бизнесе столового белья из некоторых натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов.</p> <p>Напероны: понятие, назначение, виды, применение. Мильтон: назначение. Бренд столового белья(скатертей ,салфеток,ручников) как средство рекламы.</p>		
<p>Практические занятия</p> <p>Идентификация (распознавание) ассортимента столовых посуды, приборов, белья.</p> <p>Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посуды, приборами по нормам оснащения в соответствии с заданием преподавателя. Составление акта на бой , лом , порчу, утрату посуды ,приборов по типовой форме</p>	4	2
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Изучите виды и ассортимент столовой посуды, приборов, столового белья.</p> <p>Выявите критерии подбора посуды для предприятий общественного питания различных видов и классов.</p> <p>Рассчитайте потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье для ресторана, кафе, бара в соответствии с целями сквозной задачи.</p> <p>Составьте рефераты, фотоальбомы по теме: «История появления и характеристика столовой посуды, приборов» (по заданию преподавателя).</p>	2	2

	Идентифицируйте имеющиеся домашний столовые приборы, посуду и белье по назначению.		
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	4	
	Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: меню, карта вин и коктейлей; копии сертификатов, лицензий, из назначения. Требования к информации и оформлению меню, карту вин и коктейлей. Факторы учитываемые при составлении меню. Меню: понятие, назначение, виды. Виды меню: со свободным выбором блюд. А ля карт, бизнес-ланча, воскресного бранча, меню дневного рациона, вегетарианское, постное, сезонное, банкетное и др. специальные виды меню: м вкладышами «блюда от шеф-повара», дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение основного меню и т. д. Обновление меню, своевременная информация потребителей об изменениях в меню. Правила составления и оформления различных видов меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу организации. Роль сомелье в составлении карты вин. Карта коктейлей: понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу предприятия и запросам потребителей.	4	2
	Практические занятия Составление различных видов меню, в том числе специальных (по заданию преподавателя). Анализ меню базовых предприятий общественного питания на соответствие их типу и классу (по месту прохождения практики)	4	2
	Самостоятельная работа Изучите назначение, правила оформления и составления меню и карты вин. Проанализируйте меню организации общественного питания. Оформите меню в соответствии со стилем и тематической направленностью организации общественного питания. Проанализируйте карту вин и карту коктейлей ресторана. Оцените соответствие оформления карты вин и карты коктейлей стилю организации общественного питания. Выявите и охарактеризуйте факторы, учитываемые при	2	

	составлении меню.		
Тема 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап	Содержание учебного материала	4	
	<p>Организация обслуживания: понятие, этапы (подготовительны, основной, завершающий)</p> <p>Подготовительный этап.</p> <p>Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции.</p> <p>Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка столовой посуды, приборов, столового белья. Специй для сервировки столов. Работа с подносом.</p> <p>Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и форма складывания салфеток: низкие и высокие, для торжественных случаев.</p> <p>Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера заказанных блюд, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.</p> <p>Подготовка персонала к обслуживанию.</p> <p>Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала стиль, имидж.</p> <p>Инструктаж по последовательности и правилам обслуживания.</p> <p>Принадлежности официанта, требования к ним. Предоставление услуг по организации досуга : музыкальное обслуживание , проведения концерта , организация Шоу-программы и др.</p>	4	1
	Самостоятельная работа		
	<p>Составьте последовательность операций подготовительного этапа обслуживания.</p> <p>Отработайте приемы подготовки столовой посуды, приборов и сервировки столы на 1-ну или 2-е персоны (по заданию преподавателя)</p> <p>Изучите требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала.</p> <p>Установите принадлежности официанта и требования к ним.</p> <p>Отработайте виды складывания салфеток.</p>	4	
Тема 6. Обслуживание потребителей в предприятиях общественного	Содержание учебного материала	2	
	<p>Основной этап.</p> <p>Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов.</p> <p>Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале ,</p>	2	3

<p>питания. Основной и завершающий этапы обслуживания</p>	<p>предложение меню и карты вин , аперитива; прием и выполнение заказа, рекомендации при выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями.</p> <p>Последовательность подачи блюд и напитков, подача продукции сервис-бара.</p> <p>Откупоривание бутылок и разлив напитков. Особенности подачи игристых вин.</p> <p>Подача выдержанных и коллекционных вин.</p> <p>Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре блюд.</p> <p>Методы подачи блюд в ресторане: французский «в обнос», английский (с применением приставного стола или тележки), русский с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный и др.</p> <p>Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.</p> <p>Подбор посуды, правила и способы подачи супов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Уборка посуды, досервировка стола. Правила и способы подачи горячих блюд с учетом ассортимента и вида тепловой обработки.</p> <p>Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов, ягод. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий.</p> <p>Завершающий этап обслуживания.</p> <p>Виды расчетов с посетителями. Характеристика современных форм расчета с посетителями с помощью компьютерного РОС-терминала.</p> <p>Последовательность уборки стола после обслуживания.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>Ролевая игра «Добро пожаловать в наш ресторан» (встреча гостей, размещение в зале, прием заказа, подача продукции сервис-бара или бабара) Овладение техникой подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд.</p> <p>Овладение приемами подачи десерта , горячих и холодных напитков , кондитерских изделий , расчет с гостями.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работы обучающихся</p> <p>Охарактеризуйте основные операции обслуживания.</p> <p>Рассмотрите специфические операции процесса обслуживания.</p>	4	1

	<p>Составьте схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом.</p> <p>Проанализируйте предложение меню, карта вин. Составьте схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом.</p> <p>Подберите посуду и приборы для подачи блюд с содержанием заказа, рекомендации вино-водочные изделия к блюдам по карте вин.</p> <p>Подберите посуду и приборы для подачи блюд в соответствии с заказом, рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам.</p> <p>Рассмотрите порядок уборки со стола использованной посуды и приборов, и замены их новыми.</p> <p>Укажите значение завершающего этапа обслуживания.</p> <p>Рассмотрите виды, формы и правила расчета с потребителями.</p> <p>Дайте характеристику современных форм расчета.</p> <p>Подготовьте реферат «Правила этикета за столом».</p>		
<p>Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>2</p>	
	<p>Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Роль менеджера в организации банкетной службы.</p> <p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, отличительные особенности, характеристика. Особенности подготовки проведения банкета. Обслуживание участников банкета. Подача аперитива, продукции сервис-бара, холодных и горячих закусок, супов и горячих блюд.</p> <p>Подготовка стола к подаче десерта. Подача десерта, шампанского, табачных изделий, горячих напитков. Уборка зала.</p> <p>Прием-фуршет: определение, назначение, отличительные признаки, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклянной посудой, сервировка стола тарелками, приборами, полотняными и бумажными салфетками. Правила расстановки продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок. Порядок подачи аперитива, горячих закусок, блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов.</p> <p>Прием—коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков.</p>	<p>2</p>	

<p>Приемы работы бармена при обслуживании гостей за барной стойкой, подготовка аперитива, способы расстановки на подносе напитков и винно-водочных изделий. Приемы подачи аперитива и холодных, горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала. Роль менеджера в организации и обслуживании приема-коктейль. Банкет-чай: определение, назначение и характеристика. Особенности организации официальных приемов за чайными столами. Английский, русский, французский, китайский, японский ритуалы чаепития. Подбор посуды, сервировка стола на индивидуальных салфетках.</p> <p>Смешанные (комбинированные) приемы: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) приемов: «коктейль-фуршет», «фуршет-кофе», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с полным обслуживанием официантами — кофе в гостиной», их назначение, отличительные признаки и особенности обслуживания. Неофициальные банкеты: понятие, виды.</p> <p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, характеристика, подготовка к банкету, особенности составления меню.</p> <p>Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков в соответствии с меню банкета и картой вин. Организации обслуживания.</p> <p>Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День Рождения», «Юбилей», «Встреча друзей» и т.д.</p>		
<p>Практические занятия</p> <p>Составление меню банкета-обеда (ужина) за столом полным обслуживанием официантами (на 14,18,24,42 чел.).</p> <p>Составление меню банкетов с частичным обслуживанием официантами «Свадьба», «День Рождения», «Юбилей», «Встреча друзей»</p> <p>Составление меню банкета-чая на 6,8,12, чел. (по заданию преподавателя), банкета-фуршета на 80,100,120,150 чел. (по заданию преподавателя),</p> <p>Расчет количества официантов для обслуживания банкетов, общей длины столов и с их количества. Составление заявки на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета-обеда (ужина) за столом с полным обслуживанием официантами, банкетом; «Свадьба», «День Рождения», «Юбилей», «Встреча друзей», банкета-чая, банкета-фуршета (по заданию преподавателя).</p> <p>Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным</p>	2	

	<p>обслуживанием официантами по случаю приезда высокого гостя из Англии. Франции или другой страны (по заданию преподавателя).</p> <p>Отработка вариантов сервировки стола для молодоженов, юбиляров.</p> <p>Отработка фрагментов сервировки столов для банкета-фуршет, банкета-чая.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучите классификацию банкетов по различным признакам.</p> <p>Составьте схему раскладки и обслуживания по протоколу определенного количества участников банкета. Подготовьте реферат «Протокол и этикет для деловых людей»</p> <p>Составьте схему организации официального банкета.</p> <p>Вяжите роль и обязанности менеджера по организации обслуживания официального банкета.</p> <p>Составьте последовательность операций при обслуживании участников банкета.</p> <p>Составьте схемы различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом, тарелками, приборами.</p> <p>Изучите отличительные признаки и названия приемов- фуршет</p> <p>Укажите последовательность операций обслуживания приема-фуршет.</p> <p>Составьте текст инструктажа официантов перед началом обслуживания.</p> <p>Рассчитайте количество напитков, кулинарных и кондитерских изделий для приема - коктейль.</p> <p>Составьте схему организации рабочего места бармена на приема-коктейль.</p> <p>Составьте схему расстановки стеклянной посуды с напитками на подносах.</p> <p>Дайте определение, назначение и краткую характеристику смешанных приемов.</p> <p>Составьте схему сервировки стола для банкетов коктейль-фуршет, фуршет-кофе, коктейль-фуршет-кофе.</p> <p>Разработайте тематический стол по одному из видов неофициальных банкетов.</p> <p>Составление схем сервировки столов для различных банкетов (по заданию преподавателя в соответствии со сквозной задачей).</p> <p>Подготовьте рефераты , фотоальбомы, слайды по темам « Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Китае, Японии», «Свадебные ритуалы».</p>	6	
<p>Тема 8 Кейти ринг предприятий общественного</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Кейтеринг: понятие, виды, назначение, порядок организации и проведение.</p> <p>Предприятие общественного питания ,оказывающие кейтеринговые услуги.</p> <p>Состояние и перспективы развития критерийна.</p>	2	

<p>питания</p>	<p>Костерин в помещении и все предприятия, социальный кейтеринг, разъездной кейтеринги розничная продажа, вип-кейтеринг. Особенности используемой мебели, посуды, приборов, столового белья, способы их транспортировки. Роль менеджера и технолога банкетной службы в организации обслуживания по системе кейтеринг</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Определите понятие «кейтеринг» и укажите его назначение. Определите порядок организации и оказания кейтеринговых услуг. Охарактеризуйте особенности следующих видов кейтеринга: кейтеринг в помещении и вне предприятия общественного питания, социального, разъездного и вип. Выявите особенности используемой мебели, посуды, приборов, столового белья для кейтеринга. Рассмотрите роль менеджера и технологов банкетной службы в организации обслуживания по системе кейтеринг (по материалам специальных журналов и Интернет)</p>	<p>2</p>	
	<p>Содержание учебного материала специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний: составление меню, формы обслуживания, особенности сервировки столов, способы расчета. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Международная классификация гостиниц. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис. Прием заказов на обслуживание в номерах. Система стандартов подачи блюд и обслуживания в номерах гостиниц. Сервировка завтраков на подносе или сервировочной тележке (тейджек). Характеристика и работа мини-баров. Роль менеджера в организации работы Рум-сервис. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Услуги официанта по обслуживанию на дому. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживание пассажиров автомобильного транспорта. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, Стол-</p>	<p>2</p>	

	<p>экспресс, зал-экспресс, «сырная тарелка», бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк, счастливый час, линер.</p> <p>Организация питания по типу «шведского стола». Подготовка к обслуживанию, разработка меню, расстановка продукции, а столов, особенности обслуживания.</p> <p>Форма обслуживания «фри-фло»: понятие, назначение, особенности.</p> <p>Транширование и фламбирование блюд: понятие, ассортимент блюд, инвентарь, посуда, приборы, оснащение рабочего места, особенности подачи блюд.</p> <p>Фондю: понятие, назначение, ритуал, классификация. Ассортимент сырного, рыбного, мясного и десертного фондю; оборудование, инвентарь, посуда.</p> <p>Особенности сервировки стола и обслуживания гостей.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>Составление меню для участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, тематических вечеров.</p> <p>Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Рождество», «Новый Год», «Масленица», «татьянин день», «день защитника отечества», «8-ое марта», «День Победы» (по заданию преподавателя).</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Дайте определение специальных видов услуг и форм обслуживания.</p> <p>Оформите схемы расстановки продукции на «шведском столе».</p> <p>Укажите особенности обслуживания по типу: «шведского стола».</p> <p>Подготовьте рефераты по темам: «История русских праздников», «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта», «Фондю-волшебная игра»</p>	2	
<p>Тема 10. Организация обслуживания в социально- ориентированных предприятиях питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Социальное питание: понятие, значение.</p> <p>Социально ориентированные организации питания: определение, виды, назначение.</p> <p>Стимулирование развитие сети социально-ориентированных организаций питания.</p> <p>Организация питания и обслуживания в производственных организациях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режимы питания, оснащения и оформление залов, мебель, посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчет.</p> <p>Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания.</p> <p>Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация</p>	2	

благотворительных акций и пр.).			
<p>Самостоятельная работа обучающихся Дайте определение «социальное питание, укажите его назначение. Рассмотрите определение, виды и назначение социально-ориентированных предприятий питания. Определите понятие, виды и назначение социально-ориентированных предприятий питания. Выявите особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятий питания. Подготовьте доклады, рефераты по теме : «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы».</p>	2		
	Консультации	4	
	Всего	80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплин требует наличия оборудования учебного кабинета «Организация обслуживания в организациях общественного питания»: барная стойка, столовые-мебель, посуда, приборы, белье, оборудование для барменов и официантов. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технологическое оборудование для официантов и барменов в организациях общественного питания. учебного кабинета «Организация обслуживания в организациях общественного питания». Оборудование учебного кабинета: учебная мебель, наглядные пособия. Технические средства обучения: персональные компьютеры, проектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
1	Нормативно-правовые акты
1.1	Гражданский кодекс Российской Федерации ,ч. II
1.2	ФЗ О защите прав потребителей от 07.02.92 № 2300-1 (в ред.от 28.07.2012г.)
1.3	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26 декабря 2008 г. №294-ФЗ
1.4	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,ФЗ-52 от 30.03.1999 (в ред от 25.06.2012г. №93-ФЗ)
1.5	«О техническом регулировании» ФЗ-184 от 27.12.2002 (в ред. От 03.12.2013г.)
1.6	Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 (в ред. От 04.10.2012 №1007)
1.7	Правила бытового обслуживания населения в Российской Федерации (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1025)
1.8	ГОСТ 50647-2010 Услуги населению. Термины и определения.
1.9	ГОСТ Р 52113-2203 Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
1.10	ГОСТ -Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам населению. Номенклатура показателей качества
1.11	ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания .Общие требования
1.12	ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
II	Основные источники
2.1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/512131
2.2	Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/430602
III	Дополнительные источники
3.1	Сервисная деятельность / Романович Ж.А., Калачев С.Л., - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 284 с.: ISBN 978-5-394-01274-7 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/430365

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Смыковым М.С.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является экзамен

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты обучения (Освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: -организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.</p> <p>Знания: -основные понятия в области организации обслуживания; - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; - виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; правила составления и оформления меню, карт вин и коктейлей; - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; - общие правила сервировки и оформления столов; особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; - порядок предоставления различных услуг; - организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; требования к обслуживающему персоналу.</p>	<p>Текущий устный и письменный контроль по тестам 1,2 и 3 уровней (по темам) Проверка правильности решения ситуационных задач Оценка правильности выполнения практических заданий</p> <p>Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы Тестирование по темам Устный контроль.</p>