

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Организация-разработчик: ЧУПО «Костромской технологический техникум»

Разработчик: Серова Е.А., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке специалистов в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: в составе вариативной части

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

В результате освоения дисциплины учащиеся должны **уметь:**

- организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
- управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

В результате освоения дисциплины учащиеся должны **знать:**

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания, этапы процесса обслуживания;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 105 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 70 часа;

самостоятельной работы обучающихся 35 часов

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	38
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
Подготовка рефератов и докладов	5
Разработка меню	5
Разработка карты вин	6
Оформление кувертной карты	6
Составление схемы подачи табачных и алкогольных изделий	6
Составление схем сервировки стола для различных мероприятий	3
Оформление перечня ассортимента сырного, рыбного, мясного, десертного фондю	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.		105	
Тема 1. Классификация предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа	2	
	1. Составить таблицу «Характеристика заготовочных предприятий общественного питания». 2. Составить таблицу «Характеристика заготовочных предприятий общественного питания».	2	2
Тема 2. Характеристика торговых помещений.	Содержание учебного материала	2	
	Виды торговых помещений. Интерьер торговых помещений	2	2
	Самостоятельная работа	3	
	1. Составление отчетов по материалам экскурсии в ресторан. 2. Определение площади залов, необходимого количества мебели для оснащения, подбор элементов внутреннего убранства, униформы официантов (по заданию преподавателя). 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	3	2
	Лабораторно-практические работы	4	
Экскурсия в ресторан, ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания.	4	2	
Тема 3. Этапы процесса обслуживания на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	Особенности подготовки торговых помещений к обслуживанию	2	2

	Сервировка столов. Подготовка персонала к обслуживанию.	2	2
	Самостоятельная работа	4	
	1. Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе или бара в соответствии с заданием преподавателя. 2. Составление рефератов по теме: «История появления и характеристика столовых посуды и приборов» (по заданию преподавателя). 3. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом. 4. Подготовка рефератов на тему: «Правила этикета за столом».	4	2
	Лабораторно-практические работы	4	
	Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина	4	3
Тема 4. Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	4	
	Виды оборудования и мебели, необходимые для обслуживания в организациях общественного питания.	2	2
	Виды столовой посуды, приборов и столового белья.	2	2
	Самостоятельная работа	4	
	1. Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом: группами, «ёлочкой», «змейкой», в два ряда. 2. Составление схемы организации рабочего места бармена на приеме – коктейль. 3. Составление схем расстановки стеклянной посуды с напитками на подносах: по восходящей, лучами, крышей (по заданию преподавателя). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление отчета о лабораторной работе.	4	2
	Лабораторно-практические работы	6	
	Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.	2	2
	Составление акта на бой, лом, порчу, утерю посуды, приборов по типовой форме.	4	2

Тема 5. Методы и формы обслуживания потребителей.	Содержание учебного материала	4	
	Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в организаций общественного питания.	2	2
	Характеристика методов и приемов подачи блюд и напитков Характеристика приемов сбора использованной посуды и приборов	2	2
	Самостоятельная работа	6	
	1. Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития в России» 2. Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития в Англии». 3. Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития во Франции». 4. Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития в Японии». 5. Подготовка рефератов по теме: «Свадебные ритуалы». Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление отчета о лабораторной работе.	7	2
	Лабораторно-практические работы	8	
	Овладение техникой подачи блюд и напитков русским, английским методом.	2	2
	Овладение техникой подачи блюд и напитков французским, европейским методом.	2	2
	Подготовка к приему – фуршет. Составление вариантов меню.	4	3
Тема 6. Организация труда обслуживающего персонала	Содержание учебного материала	4	
	Требования к обслуживающему персоналу.	2	2
	Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала.	2	2
	Самостоятельная работа	2	
1. Подготовка рефератов по теме: «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного транспорта». 2. Подготовка рефератов по теме: «Обслуживание пассажиров в пути следования водного транспорта».	2	2	

Тема 7. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	
	Виды приемов и банкетов. Характеристика, особенности организации и обслуживания банкетов.	2	2
	Особенности предоставления услуг по организации питания в местах массового отдыха.	2	2
	Самостоятельная работа	6	
	1. Подготовка рефератов по теме: «Обслуживание пассажиров в пути следования воздушного транспорта». 2. Подготовка докладов по темам: «Особенности питания туристов из разных стран» (по заданию преподавателя). 3. Подготовка рефератов по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы». 4. Разработка тематического стола (по заданию преподавателя). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление отчета о лабораторной работе.	6	2
	Лабораторно-практические работы	8	
	Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием.	2	3
	Расчет столовых посуды, приборов, белья, необходимых для организации банкета. Составление меню континентального и полного завтрака, обеда и ужина.	4	3
Тема 8. Информационное обеспечение услуг общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	Выбор, оформление и использование меню, карты вин и коктейлей. Назначение, выбор и оформление различных рекламных носителей.	2	2
	Самостоятельная работа	4	
	1. Разработка тематического стола (по заданию преподавателя). 2. Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление отчета о лабораторной работе.	4	2

	Лабораторно-практические работы	8	
	Составление и оформление различных видов меню (по заданию преподавателя).	4	3
	Составление и оформление карты вин ресторана (по заданию преподавателя).	4	3
Тема 9. Критерии и показатели качества обслуживания.	Содержание учебного материала	4	
	Состояние потребительского рынка услуг.	2	2
	Культура обслуживания, понятие и факторы, определяющие культуру обслуживания.	2	2
	Самостоятельная работа	4	
	1. Разработка тематического стола (по заданию преподавателя). 2. Подготовка докладов по анализу показателей качества обслуживания на примере конкретной организации общественного питания (по заданию преподавателя) с последующей разработкой предложений по повышению качества обслуживания.	4	2
Дифференцированный зачет		2	
	Всего:	105	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета по организации обслуживания.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер;
- принтер;
- сканер;
- внешние накопители информации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы, и т.д.);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- механическое оборудование
- производственный инвентарь и инструменты
- кухонная и столовая посуда

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания М. Высшая школа, 2012 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания -М., Экономика, 2015 г.

Интернет –ресурсы

1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
2. pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
3. www.pitportal.ru – Весь общепит России
4. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Дополнительные источники:

1. Оробейко Е. С., Шредер Н. Г. Организация обслуживания: рестораны, бары. Допущено Минобрнауки России в качестве учебного пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования – М.: МОСКВА – АЛЬФА-М – ИНФРА-М, 2012. 388с.
2. Журнал «Питание и общество».
3. Журнал «Ресторанные ведомости».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь	Экспертная оценка практических занятий; Экспертная оценка практических занятий; проверки и защиты рефератов; -Экспертная оценка практических занятий; - проверки и защиты рефератов; -тестирование
<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей 	
<ul style="list-style-type: none"> - управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей 	
<ul style="list-style-type: none"> - определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями 	
<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания 	
Должен знать:	
<ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; 	
<ul style="list-style-type: none"> - классификацию услуг общественного питания, этапы процесса обслуживания; 	
<ul style="list-style-type: none"> - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; 	
<ul style="list-style-type: none"> - характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; 	