

**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

**РАССМОТРЕНО**

ЦМК общеобразовательных  
и технологических дисциплин

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ О.В. Соколова

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора  
по учебной работе

\_\_\_\_\_ М.В. Егорова

« 30 » августа 2022 г.

## 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

## ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

### 1.1 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.

ОК 1 - ОК 9,

ПК 6.5

ЛР 1-3, ЛР 7, ЛР 10-11, ЛР 13-16, ЛР 18-21.

**1.4. 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 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>105</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
в том числе:	
практические занятия	38
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>35</b>
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
<b>Раздел 1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>		<b>105</b>	
<b>Тема 1.</b> Классификация предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1. Составить таблицу «Характеристика заготовочных предприятий общественного питания». 2. Составить таблицу «Характеристика заготовочных предприятий общественного питания».	2	2
<b>Тема 2.</b> Характеристика торговых помещений.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Виды торговых помещений. Интерьер торговых помещений	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>3</b>	
	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
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>4</b>	
	Экскурсия в ресторан, ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания.	4	2
<b>Тема 3.</b> Этапы процесса обслуживания на предприятиях общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Особенности подготовки торговых помещений к обслуживанию. Сервировка столов.	2	2
	Подготовка персонала к обслуживанию.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	

	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
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>4</b>	
	Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина.	4	3
<b>Тема 4.</b> Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Виды оборудования и мебели, необходимые для обслуживания в организациях общественного питания.	2	2
	2. Виды столовой посуды, приборов и столового белья.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	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
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>6</b>	
	Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Составление акта на бой, лом, порчу, утерю посуды, приборов по типовой форме.	2 4	2 2

<b>Тема 5.</b> Методы и формы обслуживания потребителей.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1.Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в организаций общественного питания.	2	2
	2.Характеристика методов и приемов подачи блюд и напитков. Характеристика приемов сбора использованной посуды и приборов.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	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
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>8</b>	
	Овладение техникой подачи блюд и напитков русским, английским методом.	2	2
	Овладение техникой подачи блюд и напитков французским, европейским методом. Подготовка к приему – фуршет. Составление вариантов меню.	4	3
<b>Тема 6.</b> Организация труда обслуживающего персонала	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1.Требования к обслуживающему персоналу.	2	2
	2.Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
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	
<b>Тема 7.</b> Специальные виды услуг и формы обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Виды приемов и банкетов. Характеристика, особенности организации и обслуживания банкетов.	2	2

	Особенности предоставления услуг по организации питания в местах массового отдыха.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	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
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>8</b>	
	Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием.	2	3
	Расчет столовых посуды, приборов, белья, необходимых для организации банкета.	2	2
	Составление меню континентального и полного завтрака, обеда и ужина.	4	3
<b>Тема 8.</b> Информационное обеспечение услуг общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Выбор, оформление и использование меню, карты вин и коктейлей. Назначение, выбор и оформление различных рекламных носителей.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	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
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	<b>8</b>	
	Составление и оформление различных видов меню (по заданию преподавателя).	4	3
		4	3

	Составление и оформление карты вин ресторана (по заданию преподавателя).		
<b>Тема 9.</b> Критерии и показатели качества обслуживания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Состояние потребительского рынка услуг.	2	2
	Культура обслуживания, понятие и факторы, определяющие культуру обслуживания.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	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
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>105</b>	

### **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, 2020 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания -М., Экономика, 2019 г.

Интернет –ресурсы

1. [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»
2. [pelmen4eg.ru](http://pelmen4eg.ru) - Журнал «Гастроном»
3. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России
4. [www.edu.ru](http://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, 2019. 388с.
2. Журнал «Питание и общество».
3. Журнал «Ресторанные ведомости».

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателям в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований, по итогам освоения дисциплины предусмотрена промежуточная аттестация в форме контроля, предусмотренного учебным планом и представленного в п. 2.1.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Должен уметь</b>	
– организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Экспертная оценка практических занятий;
– управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Экспертная оценка практических занятий;
– определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	Проверка и защита рефератов;
– осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Экспертная оценка практических занятий;
<b>Должен знать:</b>	
– цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания	Тестирование;
– классификацию услуг общественного питания, этапы процесса обслуживания	Устный опрос;
– специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания	Письменный опрос;
– 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	Тестирование.