



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО-43 02 15-ОП.04.РП**

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| РАЗРАБОТЧИК           | Н.А. Судьбина |
| ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ | Н.А. Судьбина |
| ГОД РАЗРАБОТКИ        | 2021          |

## Содержание

|  |    |
|--|----|
| 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 3  |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....                | 5  |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....          | 11 |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 13 |
| 5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ.....                                   | 15 |

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

### 1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции  | Результат обучения  |
|-----------------------------|--|---|
| ПК 6.2                      | <p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- планировать работу подчиненного персонала;</li> <li>- составлять графики работы;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>- предупреждать факты хищений и</li> </ul> | <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации питания;</li> <li>- методы эффективного планирования работы бригады/команды;</li> <li>- методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</li> <li>- методы эффективной организации работы бригады/команды;</li> <li>- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</li> <li>- личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</li> <li>- принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li> <li>- нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</li> </ul> |


| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции   | Результат обучения  |
|-----------------------------|---|---|
|                             | других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br>-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;<br>-вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовать документооборот  | - структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;<br>- методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;<br>- психологические типы характеров работников<br><b>Умеет:</b><br>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;<br>- планировать работу подчиненного персонала;<br>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;<br>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;<br>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;<br>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;<br>- организовывать документооборот   |
| <b>ПК 6.4</b>               | <b>Способен:</b><br>-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;<br>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;<br>-органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;<br>-определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; | <b>Знает:</b><br>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;<br>отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала;<br>стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;<br>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br>схема, правила проведения производственного контроля; |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции   | Результат обучения   |
|-----------------------------|---|--|
|                             | -организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала | основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу<br><b>Умеет:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</li> <li>- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</li> </ul> |

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем в часах |
|---|---------------|
| <b>Объем образовательной программы (всего)</b>                    | 64            |
| <b>*Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, в том числе:</b> | 64            |
| уроки   | 28            |
| лабораторные работы   | -             |
| практические занятия  | 24            |
| консультации  | 6             |
| промежуточная аттестация  | 6             |
| <b>*Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>               | 2             |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена                         |               |

|  |                            |        |
|--|----------------------------|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |        |
| МО–43 02 15-ОП.04.РП   | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ   | С.6/15 |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Номер занятия<br>(сквозная нумерация) | Номера и наименование разделов и тем  | общий объем образовательной программы, час |  |                      |                         |  |              |                          | Средства обучения                      | Внеаудиторная работа (домашнее Задание) | Уровень освоения | Используемые активные и интерактивные формы обучения | Коды компетенций и личностных результатов, формированию |                        |
|---------------------------------------|---|--|--|----------------------|-------------------------|--|--------------|--------------------------|--|---|------------------|--|---|------------------------|
|                                       |   | объем образовательной программы в ак. час. | объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час |                      |                         |  | консультации | Промежуточная аттестация |  |   |                  |  |   | самостоятельная работа |
|                                       |   |  | в т. ч. по видам занятий   |                      |                         |  |              |                          |  |   |                  |  |   |                        |
|                                       |   | Уроки, лекции                              | лабораторные занятия   | практические занятия | Курсовое проектирование |  |              |                          |  |   |                  |  |   |                        |
|                                       | <b>8 Семестр</b>  | <b>64</b>                                  | <b>28</b>  |                      | <b>24</b>               |  | <b>6</b>     | <b>6</b>                 |  |   |                  |  |   |                        |
|                                       | <b>Раздел 1 Оснащение торговых помещений предприятий общественного питания</b>            | <b>11</b>                                  | <b>6</b>   |                      | <b>4</b>                |  | <b>1</b>     |                          |  |   | 2-3              |  |   |                        |
| 1                                     | Введение. Цели, задачи. Характеристика обслуживающего персонала                           | 2/2  | 2/2  |                      |                         |  |              |                          | ГОСТ Р 30390-2013, ГОСТ Р 30524-2013   | [1, с.523-541]                          |                  |  | ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17, 19,20-22,24           |                        |
|                                       | <i>Тема 1.1 Характеристика торговых помещений</i>   | <b>4</b>                                   | <b>2</b>   |                      | <b>2</b>                |  |              |                          |  |   |                  |  |   |                        |
| 2                                     | Виды торговых помещений, их характеристика, оснащение                                     | 2/4  | 2/4  |                      |                         |  |              |                          | Учебная литер Интернет-источ. Эл.носит | [1, с.59-82]                            |                  |  | ПК 6.2, ПК 6.4 ЛР 2,4,6-11,12,17, 19,20-22,24           |                        |
| 3                                     | Практическое занятие № 1 Планировка торгового зала с учетом нормативных требований        | 2/6  |  |                      | 2/2                     |  |              |                          | метод. указания                        | Оформление отчета                       |                  | ТЗ   |   |                        |
|                                       | <i>Тема 1.2 Столовая посуда, приборы, белье</i>   | <b>5</b>                                   | <b>2</b>   |                      | <b>2</b>                |  | <b>1</b>     |                          |  |   |                  |  |   |                        |
| 4                                     | Столовая посуда, приборы, виды, назначение. Столовое белье, назначение, требования к нему | 2/8  | 2/6  |                      |                         |  |              |                          |  | [1, 83-97]                              |                  |  |   |                        |
| 5                                     | Практическое занятие № 2 Оформление актов, заявок. Изучение посуды                        | 2/10                                       |  |                      | 2/4                     |  |              |                          | метод. указания                        | Оформление отчета                       |                  | ТЗ   |   |                        |
|                                       | Консультации по разделу   |  |  |                      |                         |  | 1/1          |                          |  |   |                  |  |   |                        |

Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

| Номер занятия<br>(сквозная нумерация) | Номера и наименование разделов и тем   | общий объем образовательной программы, час      |  |                      |                      |                         |              |                          | Средства обучения                         | Внеаудиторная работа (домашнее Задание) | Уровень освоения | Используемые активные и интерактивные формы обучения | Коды компетенций и личностных результатов, формированию |                        |
|---------------------------------------|--|---|--|----------------------|----------------------|-------------------------|--------------|--------------------------|---|---|------------------|--|---|------------------------|
|                                       |  | общий объем образовательной программы в ак.час. | объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час |                      |                      |                         | консультации | Промежуточная аттестация |   |   |                  |  |   | самостоятельная работа |
|                                       |  |   | в т. ч. по видам занятий   |                      |                      |                         |              |                          |   |   |                  |  |   |                        |
|                                       |  |   | Уроки, лекции  | лабораторные занятия | практические занятия | Курсовое проектирование |              |                          |   |   |                  |  |   |                        |
|                                       | <b>Раздел 2 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания</b>          | <b>12</b>                                       | <b>4</b>   |                      | <b>6</b>             |                         | <b>2</b>     |                          |   |   |                  |  |   |                        |
|                                       | Тема 2.1 Информационное обеспечение процесса обслуживания                              | 4   | 2  |                      | 2                    |                         |              |                          |   |   |                  |  |   |                        |
| 6                                     | Принципы составления меню, карты вин   |   |  |                      |                      |                         |              |                          | Учебная литер<br>Интер-источ.<br>Эл.носит | [1, с.111-149]                          |                  |  | ПК 6.2,<br>ПК 6.4<br>ЛР 2,4,6-11,12,17,<br>19,20-22,24  |                        |
|                                       |  | 2/12  | 2/8  |                      |                      |                         |              |                          |   |   |                  |  |   |                        |
| 7                                     | Практическое занятие № 3 Составление меню, карты вин                                   | 2/14  |  |                      | 2/6                  |                         |              |                          | метод. указания                           | Оформление отчета                       |                  | ТЗ   |   |                        |
|                                       | Тема 2.2 Этапы организации обслуживания  | 8   | 2  |                      | 4                    |                         | 2            |                          |   |   |                  |  |   |                        |
| 8                                     | Подготовка торгового зала. Виды и формы складывания салфеток<br>Виды сервировки столов | 2/16  | 2/10   |                      |                      |                         |              |                          | Учебная литер<br>Интер-источ.<br>Эл.носит | [1, с.149-171]<br>[1, с.172-185]        |                  |  |   |                        |
| 9                                     | Практическое занятие № 4 Подготовка посуды, приборов, салфеток                         | 2/18  |  |                      | 2/8                  |                         |              |                          | метод. указания                           | Оформление отчета                       |                  | ТЗ   |   |                        |
| 10                                    | Практическое занятие № 5 Накрытие столов, складывание салфеток                         | 2/20  |  |                      | 2/10                 |                         |              |                          | метод. указания                           | Оформление отчета                       |                  | ТЗ   |   |                        |
|                                       | Консультация по разделу  |   |  |                      |                      |                         | 2/3          |                          |   |   |                  |  |   |                        |
|                                       | <b>Раздел 3 Обслуживание посетителей в предприятиях общественного питания</b>          | <b>16</b>                                       | <b>8</b>   |                      | <b>6</b>             |                         | <b>2</b>     |                          |   |   |                  |  |   |                        |
|                                       | Тема 3.1 Обслуживание потребителей в ресторане   | 8   | 4  |                      | 4                    |                         |              |                          |   |   |                  |  |   |                        |
| 11                                    | Встреча гостей. Принятие заказа. Правила этикета при обслуживании посетителей          | 2/22  | 2/12   |                      |                      |                         |              |                          | Видеофильм                                | [1, с.186-200]                          |                  |  | ПК 6.2,<br>ПК 6.4<br>ЛР 2,4,6-11,12,17,                 |                        |

| Номер занятия<br>(сквозная нумерация) | Номера и наименование разделов и тем   | общий объем образовательной программы, час |  |                      |                      |                         |              |                          |   | Средства обучения                                 | Внеаудиторная работа (домашнее Задание) | Уровень освоения | Используемые активные и интерактивные формы обучения | Коды компетенций и личностных результатов, формированию |
|---------------------------------------|--|--|--|----------------------|----------------------|-------------------------|--------------|--------------------------|---|---|---|------------------|--|---|
|                                       |  | объем образовательной программы в ак. час. | объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час |                      |                      |                         | консультации | Промежуточная аттестация | самостоятельная работа                    |   |   |                  |  |   |
|                                       |  |  | в т. ч. по видам занятий   |                      |                      |                         |              |                          |   |   |   |                  |  |   |
|                                       |  |  | Уроки, лекции  | лабораторные занятия | практические занятия | Курсовое проектирование |              |                          |   |   |   |                  |  |   |
| 12                                    | Методы подачи блюд и напитков Последовательность, правила подачи блюд и напитков | 2/24                                       | 2/14   |                      |                      |                         |              |                          | Учебная литер<br>Интер-источ.<br>Эл.носит | [1, с. 201-208]<br><br>[1, с.209-263]             |   |                  | 19,20-22,24  |   |
| 13                                    | Практическое занятие № 6 Встреча гостей, прием заказа                            | 2/26                                       |  | 2/12                 |                      |                         |              |                          | метод. указания                           | Оформление отчета                                 |   | ТЗ               |  |   |
| 14                                    | Практическое занятие № 7 Последовательность и правила подачи блюд, расчет        | 2/28                                       |  | 2/14                 |                      |                         |              |                          | метод. указания                           | Оформление отчета                                 |   | ТЗ               |  |   |
|                                       | <b>Тема 3.2 Обслуживание банкетов, приемов</b>                                   | <b>8</b>                                   | <b>4</b>   | <b>2</b>             |                      | <b>2</b>                |              |                          |   |   |   |                  |  |   |
| 15                                    | Классификация приемов, банкетов, прием заказа                                    | 2/30                                       | 2/16   |                      |                      |                         |              |                          | Учебная литер<br>Интер-источ.<br>Эл.носит | [1, с.264-272]                                    |   |                  |  |   |
| 16                                    | Банкет – прием с полным обслуживанием официантами                                | 2/32                                       | 2/18   |                      |                      |                         |              |                          | Учебная литер<br>Интер-источ.<br>Эл.носит | [1, с.273-298]                                    |   |                  |  |   |
| 17                                    | Банкет с частичным обслуживанием   | 2/34                                       | 2/20   |                      |                      |                         |              |                          | Учебная литер<br>Интер-источ.<br>Эл.носит | [1, с.336-339]                                    |   |                  |  |   |
| 18                                    | Банкет- фуршет, коктейль, чай. Смешанные банкеты. Неофициальные банкеты          | 2/36                                       | 2/22   |                      |                      |                         |              |                          | Учебная литер                             | [1, с.299-332]<br>[1, с317-323]<br>[1, с.333-336] |   |                  |  |   |



| Номер занятия<br>(сквозная нумерация) | Номера и наименование разделов и тем  | общий объем образовательной программы, час |  |                      |                      |                         |              |                          | Средства обучения                         | Внеаудиторная работа (домашнее Задание) | Уровень освоения | Используемые активные и интерактивные формы обучения | Коды компетенций и личностных результатов, формированию |                        |
|---------------------------------------|---|--|--|----------------------|----------------------|-------------------------|--------------|--------------------------|---|---|------------------|--|---|------------------------|
|                                       |   | объем образовательной программы в ак. час. | объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час |                      |                      |                         | консультации | Промежуточная аттестация |   |   |                  |  |   | самостоятельная работа |
|                                       |   |  | в т. ч. по видам занятий   |                      |                      |                         |              |                          |   |   |                  |  |   |                        |
|                                       |   |  | Уроки, лекции  | лабораторные занятия | практические занятия | Курсовое проектирование |              |                          |   |   |                  |  |   |                        |
|                                       |   |  |  |                      |                      |                         |              |                          | Интер-источ. Эл.носит                     | [1, с.339-346]                          |                  |  |   |                        |
| 19                                    | Практическое занятие № 8 Составление меню, расчет посуды, приборов.   | 2/38                                       |  |                      | 2/16                 |                         |              |                          | метод. указания                           | Оформление отчета                       |                  | ТЗ   |   |                        |
| 20                                    | Практическое занятие № 9 Отработка фрагментов сервировки и подачи блюд по меню  | 2/40                                       |  |                      | 2/18                 |                         |              |                          | метод. указания                           | Оформление отчета                       |                  | ТЗ   |   |                        |
|                                       | Консультация по разделу   |  |  |                      |                      | 2/5                     |              |                          |   |   |                  |  |   |                        |
|                                       | <b>Раздел 4 Специальные виды услуг</b>  | <b>13</b>                                  | <b>6</b>   |                      | <b>6</b>             |                         | <b>1</b>     |                          |   |   |                  | 2-3  |   |                        |
|                                       | <b>Тема 4.1 Специальные виды услуг и формы обслуживания</b>   | <b>4</b>                                   | <b>2</b>   |                      | <b>2</b>             |                         |              |                          |   |   |                  |  |   |                        |
| 21                                    | Обслуживание участников конференций, совещаний. Обслуживание в гостиницах, поездах, самолетах. Обслуживание в местах отдыха, на дому, на воде (судах) | 2/42                                       | 2/24   |                      |                      |                         |              |                          | Учебная литер<br>Интер-источ.<br>Эл.носит | [1, с.347-375]<br>[1, с.375-398]        |                  |  | ПК 6.2,<br>ПК 6.4<br>ЛР 2,4,6-11,12,17,<br>19,20-22,24  |                        |
| 22                                    | Практическое занятие № 10 Составление меню тематических мероприятий   | 2/44                                       |  |                      | 2/20                 |                         |              |                          | метод. указания                           | Оформление отчета                       |                  | ТЗ   |   |                        |
|                                       | <b>Тема 4.2 Услуги по обслуживанию иностранных туристов</b>   | <b>6</b>                                   | <b>2</b>   |                      | <b>4</b>             |                         |              |                          |   |   |                  |  |   |                        |
| 23                                    | Организация питания и обслуживания туристов. Виды туризма, правила расчета, нормативная база.   | 2/46                                       | 2/26   |                      |                      |                         |              |                          | Учебная литер<br>Интер-источ.<br>Эл.носит | [1, с.398-483]                          |                  |  |   |                        |
| 24                                    | Практическое занятие № 11 Составление меню для иностранных туристов различных стран   | 2/48                                       |  |                      | 2/22                 |                         |              |                          | метод. указания                           | Оформление отчета                       |                  | ТЗ   |   |                        |
| 25                                    | Практическое занятие № 12 Отработка фрагментов сервировки, подачи блюд  | 2/50                                       |  |                      | 2/24                 |                         |              |                          | метод. указания                           | Оформление отчета                       |                  | ТЗ   |   |                        |
|                                       | <b>Тема 4.3 Социальное питание</b>  | <b>3</b>                                   | <b>2</b>   |                      |                      |                         | <b>1</b>     |                          |   |   |                  |  |   |                        |

| Номер занятия<br>(сквозная нумерация) | Номера и наименование разделов и тем                                      | общий объем образовательной программы, час |  |                      |                      |                         |              |                          | Средства обучения | Внеаудиторная работа (домашнее Задание) | Уровень освоения | Используемые активные и интерактивные формы обучения | Коды компетенций и личностных результатов, формированию |                        |
|---------------------------------------|---|--|--|----------------------|----------------------|-------------------------|--------------|--------------------------|-------------------|---|------------------|--|---|------------------------|
|                                       |   | объем образовательной программы в ак. час. | объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час |                      |                      |                         | консультации | Промежуточная аттестация |                   |   |                  |  |   | самостоятельная работа |
|                                       |   |  | в т. ч. по видам занятий   |                      |                      |                         |              |                          |                   |   |                  |  |   |                        |
|                                       |   |  | Уроки, лекции  | лабораторные занятия | практические занятия | Курсовое проектирование |              |                          |                   |   |                  |  |   |                        |
| 26                                    | Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания | 2/52                                       | 2/28   |                      |                      |                         |              |                          |                   |   |                  |  |   |                        |
|                                       | Консультация по разделу   |  |  |                      |                      |                         | 1/6          |                          |                   |   |                  |  |   |                        |
|                                       | Всего по дисциплине   | 64   | 28   | 24                   | 6                    |                         | 6            |                          |                   |   |                  |  |   |                        |
|                                       | <b>Итого за семестр</b>   | <b>64</b>                                  | <b>28</b>  | <b>24</b>            | <b>6</b>             |                         | <b>6</b>     |                          |                   |   |                  |  |   |                        |

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

| Виды помещений и их материально-техническое обеспечение | Наименование  |
|---|---|
| 1. Наличие помещений:<br>- учебного кабинета            | Кабинет Организации обслуживания  |
| 2. Оборудование помещения и рабочих мест                | Оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).   |
| 3. Технические средства обучения                        | Мультимедийное оборудование: персональный компьютер.<br>Программное обеспечение: Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17ЕО-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г <ul style="list-style-type: none"> <li>• инструктивные документы;</li> <li>• наглядные пособия;</li> <li>• мультимедийный проектор;</li> <li>• внешние накопители информации.</li> </ul> |

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

| Виды источников       | Наименование рекомендуемых учебных изданий  |
|-----------------------|---|
| <b>Основные</b>       | 1. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М.: КНОРУС, 2020<br>2. Гарее, Р. Р. Организация деятельности сотрудников службы питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р. Р. Гарее. - Москва: КноРус, 2021. - 143 с.<br>3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К°, 2021.<br>4. Кучер, Л. С. Официант-бармен [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - Ростов на Дону : Феникс, 2021. |
| <b>Дополнительные</b> | <p style="text-align: center;"><b>Нормативная и законодательная литература</b></p> 1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)<br>2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)<br>3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)<br>4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)  |

| Виды источников           | Наименование рекомендуемых учебных изданий  |
|---------------------------|---|
|                           | 5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)<br>6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)<br>7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания<br>8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)<br>9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)<br>10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу<br>11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)<br>12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.<br>13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.<br>14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.<br>15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)<br>16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.<br>17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.<br>18. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.<br>19. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями<br>20. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. |
|                           | 21. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.<br>22. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)   |
| <b>Интернет-источники</b> | <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a><br><a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a><br><a href="http://foodrussia.net/">http://foodrussia.net/</a>  |
| Интернет-источники        | <a href="http://tourlib.net/">http://tourlib.net/</a><br><a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a><br><a href="http://st.vstu.by/">http://st.vstu.by/</a><br><a href="http://www.fb2club.ru/">http://www.fb2club.ru/</a><br><a href="http://www.internet-law.ru/">http://www.internet-law.ru/</a><br><a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a><br><a href="https://rg.ru">https://rg.ru</a><br><a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a><br><a href="http://ohranatruda.ru/">http://ohranatruda.ru/</a><br><a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a><br><a href="http://foodrussia.net/">http://foodrussia.net/</a>  |

| Виды источников                     | Наименование рекомендуемых учебных изданий   |
|-------------------------------------|--|
| Электронные издания:                | 1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.pitportal.ru">www.pitportal.ru</a> .<br>2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.kuking.net">www.kuking.net</a> .<br>3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <a href="http://www.frio.ru">www.frio.ru</a> ,<br>4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.gastronom.ru">www.gastronom.ru</a> .<br>5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html">www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html</a> .<br>6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.creative-chef.ru">www.creative-chef.ru</a> .<br>7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a> . |
| Электронные образовательные ресурсы | ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>   |
|                                     | ЭБС «ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>  |
|                                     | ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a>  |
|                                     | Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>   |
| Периодические издания               | Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>   |
|                                     | Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;<br>Журнал «Стандарты и качество».  |

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Формы и методы оценки  |
|--|---|--|
| Знание:<br>виды, типы и классы организаций общественного питания;<br>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ;<br>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;<br>приемы складывания салфеток<br>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию<br>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла<br>сервировку столов, современные направления сервировки<br>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;<br>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;<br>приветствие и размещение гостей за столом;<br>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;<br>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;<br>способы подачи блюд;<br>очередность и технику подачи блюд и напитков;<br>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br><b>Промежуточная аттестация</b><br>в форме дифференцированного зачета в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования |

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Формы и методы оценки  |
|--|---|--|
| <p>правила сочетаемости напитков и блюд;<br/>                     требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/>                     способы замены использованной посуды и приборов;<br/>                     правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;<br/>                     информационное обеспечение услуг общественного питания;<br/>                     правила составления и оформления меню,<br/>                     обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>   |   |  |
| <p>Умения:<br/>                     выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;<br/>                     встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;<br/>                     приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br/>                     рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;<br/>                     подачи блюд и напитков разными способами;<br/>                     расчета с потребителями;<br/>                     обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br/>                     выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания<br/>                     подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/>                     складывать салфетки разными способами;<br/>                     соблюдать личную гигиену<br/>                     подготавливать посуду, приборы, стекло<br/>                     осуществлять прием заказа на блюда и напитки<br/>                     подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;<br/>                     оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;<br/>                     подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;<br/>                     соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;<br/>                     соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/>                     разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;<br/>                     заменять использованную посуду и приборы;<br/>                     составлять и оформлять меню,<br/>                     обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы<br/>                     обслуживать иностранных туристов<br/>                     эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br/>                     Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/>                     Точность оценки, самооценки выполнения<br/>                     Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/>                     Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>                     - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br/>                     - оценка заданий для самостоятельной работы,<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/>                     - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |



|                      |                            |         |
|----------------------|----------------------------|---------|
| <b>КФРК</b>          | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |         |
| МО-43 02 15-ОП.04.РП | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ   | С.15/15 |

| Результаты обучения   | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|-----------------|-----------------------|
| осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;<br>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;<br>соблюдать правила ресторанный этикета;<br>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;<br>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли |                 |                       |

## 5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «11» мая 2021 г.

Председатель методической комиссии  /А.В. Червяковская/