Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.04 Организация обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2018

Рассмотрена Утверждена

УМО Директор ГБПОУ КК АТТС

технологических специальностей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров

Протокол № от «\_\_\_» \_\_\_\_\_2018 г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г.

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева

Рассмотрена на заседании

педагогического совета

протокол № от «\_\_\_» \_\_\_\_\_2018г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрирован Минюст приказ № 44828 от 20 декабря 2016 г.), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» (4-й и 5-й уровни квалификации), примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (разработчики: Ананьева Т. Н.- Руководитель выполнения работ, председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, профессор; Быковец О. А. - Руководитель рабочей группы. Заместитель директора по реализации образовательных программ ГБПОУ «1-й МОК»; Соколова Е. И. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Янченкова Е.В. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Кузьминова Т.Н. - Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Ермилова С. В. - Преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Илюхина Г. И. - Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм; Ледовских Н. А. - Эксперт (сертифицированный) WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК») и естественнонаучного профиля профессионального образования.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Разработчик:

Матвеева Е.В.., преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

квалификация по диплому: инженер-технолог

Серикова В.Н., директор МП «Комбинат школьного питания и торговли»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **.** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| **3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | * выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; * встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; * приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; * рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; * подачи блюд и напитков разными способами; * расчета с потребителями; * обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; * выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания * подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; * складывать салфетки разными способами; * соблюдать личную гигиену * подготавливать посуду, приборы, стекло * осуществлять прием заказа на блюда и напитки * подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; * оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; * подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; * соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; * соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; * разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; * заменять использованную посуду и приборы; * составлять и оформлять меню, * обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы * обслуживать иностранных туристов * эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания * осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; * предоставлять счет и производить расчет с потребителями; * соблюдать правила ресторанного этикета; * производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;   изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли | * виды, типы и классы организаций общественного питания; * рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; * подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; * правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; * приемы складывания салфеток * правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию * ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла * сервировку столов, современные направления сервировки * обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; * использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; * приветствие и размещение гостей за столом; * правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; * правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; * способы подачи блюд; * очередность и технику подачи блюд и напитков; * кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли * правила сочетаемости напитков и блюд; * требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; * способы замены использованной посуды и приборов; * правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; * информационное обеспечение услуг общественного питания; * правила составления и оформления меню, * обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 64 |
| **Объем образовательной программы** | 62 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 28 |
| лабораторные занятия | 30 |
| практические занятия | 4 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| Самостоятельная работа [[1]](#footnote-1) | 2 |
| **Промежуточная аттестацияв форме экзамена** | - |

1. Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса). [↑](#footnote-ref-1)