Министерство образования, науки и молодёжной политики

Краснодарского края

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 Краснодарского края

 «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.11 Организация обслуживания

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2019

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена учебно-методическим объединением технологических специальностей протокол № \_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева |  | УтвержденаДиректор ГБПОУ КК АТТС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.11 Организация обслуживания направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898.

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

Разработчик: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Шумков М.А.

 преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

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

Боровская Г. И. преподаватель

 ГБПОУ КК «АМТТ»

 Квалификация по диплому:

 инженер - технолог

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 4 |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 8 |
| 1. условия реализации программы учебной дисциплины
 | 16 |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины
 | 19 |

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**1****.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина **ОП.11 Организация обслуживания** относится к общепрофессиональному циклу. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Вариативная часть

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК | Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4ПК2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК4.1-4.5ПК 5.1-5.5 | -выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций питания к обслуживанию;-встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций питания;-рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;-подачи блюд и напитков разными способами;-расчет с потребителями-обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом;-подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;-складывать салфетки различными способами;-соблюдать личную гигиену, подготавливать. приборы, стекло;осуществлять прием заказа на блюда и напитки;-подбирать виды оборудования, мебели,посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом предприятия питания;оформлять и передавать заказ на производство, в бар, буфет; подавать блюда, алкогольные и безалкогольные напитки;соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;составлять и оформлять меню;-обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;обслуживать иностранных туристов;использовать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;предоставлять счёт и производить расчет с потребителями;-соблюдать правила ресторанного этикета;-производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;Приготавливать 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;разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменятьиспользованную посудузнать 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; очередность обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы**  | **72** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 38 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия  | 32 |
| самостоятельная работа | 2 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |