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 |  | Утверждена  Директор 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 1.1-1.4  ПК2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК4.1-4.5  ПК 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; заменять  использованную посуду  знать 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 информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок 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 темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко 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 темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила 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** | |