

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: [PU\\_RODNIKI@mail.ru](mailto:PU_RODNIKI@mail.ru)

**РАССМОТРЕНО**

на заседании МО  
профессионального цикла  
Председатель методического  
объединения

 М.Б. Волкова

Протокол № 1 от  
« 28 » 08 2017 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР

 А.Н. Шанина  
« 30 » 08 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
**ОП.12 Организация обслуживания**  
*в рамках основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии*  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки  
России от 09.12.2016 г. №1569

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «РПК»

**Разработчик:** преподаватель Панова Н.С.

г.Родники, 2017 г.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: [PU\\_RODNIKI@mail.ru](mailto:PU_RODNIKI@mail.ru)

**РАССМОТРЕНО**


на заседании МО  
профессионального цикла  
Председатель методического  
объединения

 М.Б. Волкова

Протокол № 1 от  
«27» 08 2018 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР

 А.Н. Шанина  
«30» 08 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
**ОП.12 Организация обслуживания**  
*в рамках основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии*  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки  
России от 09.12.2016 г. №1569

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «РПК»

**Разработчик:** преподаватель Панова Н.С.

г.Родники, 2018 г.

**Рецензия**  
**на рабочую программу учебной дисциплины**  
**ОП.12 Организация обслуживания**  
**образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки**  
**квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «РПК»**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Учебная дисциплина ОП.12 Организация обслуживания изучается в рамках общепрофессионального цикла, введена за счет часов вариативной части образовательной программы для формирования у обучающихся дополнительных знаний и умений с целью обеспечения их соответствия требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Разработчиком рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания является преподаватель Панова Н.С.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания составлена в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников по данной профессии в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа включает следующие элементы:

1. Общую характеристику программы учебной дисциплины:
  - область применения программы;
  - цель и планируемые результаты освоения дисциплины.
2. Структуру и содержание учебной дисциплины:
  - объем учебной дисциплины и виды учебной работы;
  - тематическое планирование и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
  - требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
  - информационное обеспечение обучения.
4. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Расчет времени в программе соответствует объему часов, отведенному на изучение дисциплины по учебному плану – 60 часов, в том числе:

- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 46 часов;
- самостоятельная работа – 14 часов.

Распределение аудиторных учебных часов по темам соответствует требованиям, предъявляемым к уровню подготовки выпускников по профессии:

- Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания – 4 часа;
- Торговые помещения организаций питания – 4 часа;
- Столовая посуда, приборы, столовое белье – 6 часов;
- Этапы организации обслуживания – 8 часов;
- Организация процесса обслуживания в зале – 6 часов;
- Специальные виды услуг и формы обслуживания – 8 часов;
- Обслуживание приемов и банкетов – 6 часов;
- Информационное обеспечение услуг общественного питания – 2 часа.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета (2 часа).

Учебно-методическое и информационное обеспечение содержит перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.

Материально-техническое обеспечение всех видов учебной работы дисциплины ОП.12 Организация обслуживания отвечает требованиям ФГОС СПО.

Таким образом, рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и может быть использована для методического обеспечения учебного процесса в рамках подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «РПК» г. Родники по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент

Аманда Павловна  
(Ф.И.О.)

преподаватель математики  
(должность)

А.С.  
(подпись)

25.08.2017г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 1-7, 9,10	<p>- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>организовывать обслуживание и оказание услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>выбирать, оформлять осуществлять консультирование потребителей и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей</p>	<p>принципы организации обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</p> <p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу;</p> <p>виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания:</p> <p>правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей их выбор и использование;</p> <p>характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</p> <p>характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</p> <p>особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</p> <p>порядок предоставления;</p> <p>специальные виды услуги формы обслуживания;</p> <p>организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях</p>

## 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>Суммарная учебная нагрузка</b>	<b>60</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>14</b>
<b>Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>46</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	12
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Общая характеристика процесса обслуживания</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Классификация услуг общественного питания, методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией 2.Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания 3-4. <b>Практическая работа № 1.</b> Составление схемы основных функций предприятий общественного питания.	<b>4</b>	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> подготовить презентацию: Методы и формы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	1	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Подготовка и обслуживание в организациях общественного питания</b>	<b>24</b>	
<b>Тема 1. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1-2.Характеристика торговых помещений, их оснащение 3.Санитарно – гигиенические требования к содержанию торговых помещений 4.Интерьер и оборудование помещений организации питания	<b>4</b>	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10

<b>Тема 2. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Виды, ассортимент, назначение столовой посуды и приборов 2.Виды, ассортимент и назначение столового белья 3.Правила хранения и учета материальных ценностей 4. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности <b>5-6.Практическая работа № 2.</b> Мероприятия, направленные на сокращение боя, порчи посуды.	<b>6</b>	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию: Столовая посуда, приборы, столовое белье	2	
<b>Тема 3. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей 2.Культура обслуживания и протокол взаимодействия с гостем 3. Правила приема, оформления и передачи заказа на производство 4.Работа сомелье и правила декантации вин <b>5-6.Практическая работа № 3.</b> Составление структуры обслуживающего персонала. <b>7-8.Практическая работа № 4.</b> Сопоставление графиков выхода на работу.	<b>8</b>	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка карты вин Составить график работы обслуживающего персонала	2	
<b>Тема 4. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Порядок получения и подготовка посуды, приборов 2.Правила и характеристика различных вариантов 3.Виды и формы складывания салфеток 4. Оформление стола цветами. Правила подачи продукции сервис - бара <b>5-6.Практическая работа № 5.</b> Приемы складывания салфеток. Сервировка стола.	<b>6</b>	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию: виды и формы складывания салфеток Подготовить презентацию: оформление стола цветами на торжества	2	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Специальные виды услуг и формы обслуживания</b>	<b>14</b>	



<b>Тема 1. Специальные виды услуг и формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Услуги по организации питания и обслуживанию участников 2. Организация обслуживания по типу шведского стола 3-4. <b>Практическая работа № 6.</b> Организация шведского стола. 5. Особенности сервировки и подачи блюд фондю 6. Подача закусок, блюд и напитков VIP – зале 7. Услуги по организации и обслуживанию тематических мероприятий 8. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	<b>8</b>	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-OK5, 9,10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Оформить схему услуг по организации питания и обслуживанию участников Подготовить презентацию: Услуги по организации и обслуживанию тематических мероприятий	<b>2</b>	
<b>Тема 2. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды приемов и банкетов 2. Дневные и вечерние дипломатические приемы 3. Роль менеджера в организации банкетной службы 4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами 5. Банкет за столом с частичным обслуживанием. Банкет – чай 6. Прием «Фуршет», «Коктейль»	<b>6</b>	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщение: Роль менеджера в организации банкетной службы Подготовить презентацию: Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	<b>2</b>	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>2</b>	

<b>Тема 1.</b> <b>Информационное</b> <b>обеспечение услуг</b> <b>общественного</b> <b>питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды меню. Назначение и принципы составления меню 2. Требования к оформлению карты вин, коктейлей	<b>2</b>	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить схему: Виды меню. Назначение и принципы составления меню	<b>1</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>46</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведение продовольственных товаров», 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).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет необходимые печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **3.2.1. Основные источники:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

##### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Счеслинок Л.Л. Организация обслуживания – М.: Издательский центр «Академия», 2018
2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Золин В.А. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

##### **3.2.3. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Умения:</p> <p>организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>организовывать обслуживание и оказание услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>выбирать, оформлять осуществлять консультирование потребителей и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических занятий на дифференцированном зачёте</p>

<p>Знания:          принципы организации обслуживания;          классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;          цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;          требования к обслуживающему персоналу          виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;          информационное обеспечение услуг общественного питания:          правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей их выбор и использование;          характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;          характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;          особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;          порядок предоставления специальных видов услуг и форм обслуживания;          организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок           Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:          письменного и устного опроса;          тестирования;          оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.           Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине</p>
---	---	---

