	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: РП ОП.07 43.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 1 из 14 <b>Контрольный экз.</b>

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.07 Технология и организация услуг питания


программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности **43.02.10 Туризм**

**(базовая подготовка)**

на базе основного общего образования

очная форма обучения

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: РП ОП.07 43.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 2 из 14 <b>Контрольный экз.</b>

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Потаскаева Вера Викторовна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

**СОГЛАСОВАНО**


на заседании предметной (цикловой) комиссии отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 01  
от 02.09.2019 г.

Председатель ПЦК: Г.И. Есина  
Зам. директора по У и НМР: О.А. Евтехова


**Эксперт:**

ГПОУ ТО «ДПК» методист Л.А. Зайцева

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: <b>РП ОП.07 43.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 3 из 14</b> <b>Контрольный экз.</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: РП ОП.07 43.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 14 <b>Контрольный экз.</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.07 Технология и организация услуг питания

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.10 Туризм**, входящей в состав укрупненной группы специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.


#### 1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выполнять все виды работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию туристов в обычном режиме;
- встречать, приветствовать, размещать туристов в организациях общественного питания, подача меню;
- принимать, оформлять и выполнять заказы туристов на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендовать блюда и напитки туристам при оформлении заказов;
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами;
- правильно оформить счет и производить расчет туристов;
- подготовить помещения к обслуживанию туристов;
- обслуживать туристов при использовании специальных форм организации питания;
- применять передовые, инновационные методы и формы организации труда;
- консультировать туристов по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания туристов;
- соблюдать правила этикета при встрече и приветствии туристов, размещение их;
- соблюдать личную гигиену.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки специалиста к обслуживанию;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: РП ОП.07 43.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 5 из 14 <b>Контрольный экз.</b>

- методы организации труда специалиста;
- правила оформления и передачи заказа на производство;
- порядок оформления счетов и расчёта с туристами;
- кулинарную характеристику блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, этикета при взаимодействии специалистов подразделения с туристами.


Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- для применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- соблюдения требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания туристов.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 12 часов;
- лабораторно-практических занятий - 20 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины</b> Условное обозначение: РП ОП.07 43.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 6 из 14 Контрольный экз.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
<b>в том числе:</b>	
практические занятия	20
самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<b>в том числе:</b>	
Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).	6
Работа с нормативно-технологической документацией.	2
Подготовка рефератов, докладов и сообщений по темам.	4
Выполнение расчетных заданий по определению мощности и специализации предприятий.	2
Разработка кроссвордов	2
Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета	



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины Технология и организация услуг питания**  
Условное обозначение: РП ОП.07 43.02.10

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

Лист 7 из 14  
Контрольный экз.

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация и технология обслуживания туристов в общественном питании</b>			
<b>Тема 1.1. Общие сведения об организации общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Виды, типы и классы организаций общественного питания. Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания, обслуживающих туристов. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	2	1 1
	<b>Практические занятия</b>	4	
	2 Основные типы предприятий общественного питания. Факторы, учитывающие при размещении предприятий общественного питания.	2	
	3 Типы предприятий, рекомендованные в зоне отдыха. Расчет прибыли и рентабельности в предприятии общественного питания.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка докладов и сообщений по темам.	2	
<b>Тема 1.2. Подготовка помещений к обслуживанию туристов</b>	<b>Содержание</b>	4	
	4 Подготовка торгового зала и подсобных помещений к работе с туристами. Расстановка мебели в торговом зале в зависимости от типа предприятия, внутреннего интерьера, вида обслуживания. Нормы расстояний. Личная подготовка специалиста к обслуживанию. Подготовка рабочего места к обслуживанию туристов. Виды сервировки стола, общие требования. Способы накрытия стола скатертью, комплектом скатертей, использование «юбки».	2	2 2



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины Технология и организация услуг питания**  
Условное обозначение: РП ОП.07 43.02.10

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

Лист 8 из 14  
Контрольный экз.

	5	Предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Исполнительная сервировка. Сервировка стола с заданной тематикой.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	6	Сервировка столов предварительная	2	
	7	Сервировка столов исполнительная, согласно заданного меню	2	
	8	Сервировка столов тематическая	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка докладов и сообщений по темам.		4		
<b>Тема 1.3. Меню, преysкyранты, карты вин</b>	<b>Содержание</b>		2	
	9	Характеристика меню. Требования к оформлению. Виды меню. Последовательность написания блюд в меню.	2	2
		Характеристика преysкyранта, карты вин. Требования к оформлению. Последовательность написания напитков и сопутствующего товара в преysкyранте и карте вин.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	10	Составление и оформление меню бизнес ланча. Составление и оформление меню свободного выбора(a la karte).	2	
		Составление и оформление преysкyранта вино-водочных напитков.		
	11	Составление комплексного меню. Составление документации: накладная на прием материальных ценностей, акт на списание боя посуды, журнал движения посуды.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка компьютерной презентации по теме «Виды сервировки стола» Подготовка докладов и сообщений по темам.		4		
<b>Тема 1.4. Специальная форма обслуживания</b>	<b>Содержание</b>		2	
	12	Встреча туристов, подача меню. Правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет.	2	2
Виды обслуживания (групп туристов в ресторане, индивидуальное обслуживание туристов, обслуживание туристов проживающих в гостиницах).		2		






**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины Технология и организация услуг питания**  
Условное обозначение: РП ОП.07 43.02.10

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*


Лист 9 из 14  
Контрольный экз.

		Оформление счетов и формы расчёта с потребителем.		
		<b>Практические занятия</b>	4	
	13	Отработка техники обслуживания туристов: встреча, размещение за столами, подача меню, подача счета. Отработка техники подачи блюд разными методами: русский, английский, французский.	2	
	14	Особенности приема заказа и правил расчета туристов. Заполнение документов по приему заказа и расчета туристов.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка компьютерной презентации по теме «Виды обслуживания туристов». Подготовка докладов и сообщений по темам.	3	
		<b>Содержание</b>	2	
	15	Методы организации труда специалистов. Материально-техническая и информационная база обслуживания туристов. Виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Реклама на предприятиях общественного питания. Виды. Назначение. Изучение рекламы. Спрос, назначение, изучение спроса.	2	2 2 2
		<b>Практические занятия.</b>		
	16	Составление анкеты спроса потребителей. Заполнение документов: учетных, расходных на материальные ценности, счетов разного вида, бланков заказа.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка компьютерной презентации по теме «Реклама в предприятиях общественного питания» Подготовка докладов и сообщений по темам.	3	
<b>Тема 1.5. Материальная ответственность, спрос и реклама в предприятиях общественного питания</b>				

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины Технология и организация услуг питания</b> Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 10 из 14</b> <b>Контрольный экз.</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины Технология и организация услуг питания</b> Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 11 из 14  <b>Контрольный экз.</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий: посуда, приборы столовые, схемы сервировки стола, формы складывания салфеток, виды банкетов;
- образцы столового белья, посуды и приборов;
- образцы документов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения


Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермакова В.И. Официант, бармен. – М.: И. Ц. «Академия» , 2016г.
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.– М.: И. Ц. «Академия» , 2017г.
3. Чалова Н. В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах. – Р на/Д.: Феникс, 2016г.

Дополнительные источники:

1. Беате Рабе. Стол. Искусство сервировки.– М.: Внешсигма, 2015г.
2. Григорьева Т. Как красиво накрыть стол. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2016г.
3. Карпова Е.- М. Энциклопедия. Сервировка праздничного стола.: Внешсигма, 2016г.
4. Лоцинский В. М. Сервировка и этикет стола. - Минск.: Элайда, 2015г.
5. Цыпленков Н. П., Митюрин Ф. С. Обслуживание в ресторанах. - М.: Экономика, 2017г.
6. Официант, бармен от А до Я. Справочное издание. Хацкевич Ю. Г. – М.: «АСТ», 2015г.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины Технология и организация услуг питания</b> Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 12 из 14 Контрольный экз.

7. Радужан М. Ю., Митева И. Ю. Курс бармена, официанта. - М.: И.Ц. «МарТ», 2016г.
8. Ридель Х. Бары и рестораны.– Р-на-Д.: Феникс, 2017г.
9. Усов В. В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2017г.
10. Юдов Н. Г., Костов Н. Н., Попов Л. Д. Обслуживание на предприятиях общественного питания. - М.: Высшая школа, 2016г.

#### Интернет источники

1. Сайт журнала «Ресторатор» [Электронный ресурс]/ URL: [http://www.restorus.com/magazine\\_restorator/](http://www.restorus.com/magazine_restorator/).
2. Читальный зал профессионалов [Электронный ресурс]/ URL: <http://pey.narod.ru/offi/profy/profy.html>.
3. Сайт журнала «Шеф» [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.thechief.ru/>
4. Сайт журнала «Мир ресторана» [Электронный ресурс]/ URL: <http://mirrestorana.info/club>.


### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете технологии и организации услуг питания.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.


Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины Технология и организация услуг питания</b> Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 13 из 14  <b>Контрольный экз.</b>

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнение обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике.
Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике.
Обслуживать массовые банкетные мероприятия .	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике.
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике;
	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины Технология и организация услуг питания</b> Условное обозначение: РП ОП.08 43.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 14 из 14</b>  <b>Контрольный экз.</b>

<b>Знать:</b>	<p>- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике.</p>
Основные понятия в области организации питания туристов.	
Специфику обслуживания туристов на российских и зарубежных предприятиях питания.	
Основные методы и формы обслуживания питанием.	
Специфические черты организации питания туристов в пути следования.	
Виды, типы и классы организаций общественного питания.	
Материально – техническую и информационную базу обслуживания.	
Методы организации труда специалиста.	
Особенности питания иностранных туристов.	
Правила культуры обслуживания, этикета при взаимодействии специалистов подразделения с туристами.	