

*Аннотация к рабочей программе*  
**учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.04 Организация обслуживания** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07 ,ОК 09., ОК 10..

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ;</li> <li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток;</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> </ul>

	<p>соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню;</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>– обслуживать иностранных туристов;</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	80
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	36
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачёта с оценкой

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел 1 Общественное питание в современных условиях	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.		
	Основные формы организации труда в общественном питании.		
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>	4	
	Основные задачи предприятий общественного питания. Основные законы, регулирующие выпуск безопасной и качественной продукции ПОП		
Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания.		
	Классификация предприятий общественного питания.		
	Характеристика типов предприятий общественного питания.	2	
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>		
	Назначение и функции предприятий общественного питания. Особенности производственно – торговой деятельности ПОП. Подразделение ПОП по предоставляемым услугам, по характеру производства, по ассортименту выпускаемой продукции.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.			
Раздел 3 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3.
	Источники снабжения ПОП.		
	Виды договоров, применяемых в общественном питании. Организация товародвижения и доставки продуктов.		

	Приемка продовольственных товаров.		ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Материально – техническое снабжение ПОП.		
	Организация работы складских помещений и требования к ним.		
	Хранение и отпуск продуктов.		
	Организация тарного хозяйства		
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>		
	Рациональная организация снабжения ПОП. Логистический подход к работе предприятий и его назначение. Организационно – технические, экономические мероприятия ПОП	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09, 10
Раздел 4. Оперативное планирование работы производства предприятий общественного питания . Организация работы производственных цехов.	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	4	
	Оперативное планирование работы производства предприятий с полным производственным циклом. Виды меню.		
	Нормативная документация ПОП.		
	Производственная структура и её характеристика. Организация рабочих мест.		
	Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.		
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>		
Расположение оборудования в цехах ПОП. Технологический процесс обработки сырья в цехах ПОП. Лабораторные исследования продукции выпускаемой на ПОП.	2		
Раздел 5. Организации обслуживания. Торговые помещения.	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Услуги общественного питания и требования к ним. Методы и формы обслуживания.	6	
	Прогрессивные технологии обслуживания. Виды торговых помещений, их характеристика.		
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>		
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	4	
Раздел 6. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Виды столовой посуды, столовое бельё. Общие правила сервировки стола.	6	
	Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.		
	Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>		
	Основные столовые приборы, вспомогательные столовые приборы, виды посуды для вторых блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для	6	

	подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.		
Раздел 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.		
	Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом.		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.		
	Расчет с потребителями.		
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>	6	
	Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Принцип составления меню, последовательность расположения блюд.		
Раздел 8. Подготовка к обслуживанию потребителей	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы.		
	Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай.		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.		
	Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения».		
	Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.		
<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>	6		
Правила этикета и нормы за столом. Уборка столов и замена использования посуды.			
Раздел 9. Специальные формы обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Обслуживание по типу шведского стола.		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий .		
Особенности обслуживания различных категорий посетителей.			

	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.		
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b> Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола	2	
	<b>Зачет с оценкой</b>		
<b>Всего:</b>		84	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор - «мышь») или ноутбуки (моноблоки), - мультимедиапроектор (интерактивная доска);
  - локальная сеть с выходом в Интернет, - комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном), - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
  - программное обеспечение, - иное необходимое оборудование
- в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

Основная литература

1. Счисленок Л.Л. Организация обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

Дополнительная литература

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания, Ростов н/Д, Феникс, 2013

Методическая литература

1. Гастроном. Журнал
2. Методист. Журнал
3. Среднее профессиональное образование