

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.15 Обслуживание на предприятиях общественного питания**

2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик: Молочникова Наталья Николаевна, преподаватель спецдисциплин, первая квалификационная категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП. 15. «Обслуживание на предприятиях общественного питания»**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: по программам повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и должности Заведующий производством.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в вариативную часть общепрофессионального цикла.

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

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

- Подготавливать торговый зал к обслуживанию;
- Проводить предварительную сервировку столов;
- Сервировать стол в соответствии с заказом;
- Оформлять меню в соответствии с принципами составления;
- Обслуживать посетителей.

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

- Обязанности официанта;
- Правила расстановки мебели в зале;
- Последовательность накрытия стола скатертями;
- Приемы складывания салфеток;
- Виды и назначение столовой посуды и столовых приборов
- Варианты сервировки стола;
- Основные способы подачи блюд;

**Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД 6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта**

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)
557 Повар	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой	ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	

	<p><b>продукции под руководством повара</b></p> <p>- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;</p> <p>- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p><b>должностям служащих (Повар)</b></p> <p>ВД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.</p> <p>ВД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ВД 3. Приготовление супов и соусов.</p> <p>ВД 4. Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>ВД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>ВД 6. Приготовление холодных блюд и закусок</p> <p>ВД 7. Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2.</p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4 ПК 2.5.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.</p> <p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.</p> <p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.</p> <p>ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.</p>
557 Повар	<p><b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</b></p> <p>- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;</p> <p>- приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.</p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.</p>

		<p>продукции.</p> <p>ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>ПК 5.1.</p> <p>ПК 5.2.</p>
	<p><b>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</b></p> <p>-обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;</p> <p>-организация работы бригады поваров;</p> <p>-контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров.</p> <p><b>Управление текущей деятельности основного производства организации питания</b></p> <p>-планирование процессов основного производства организации питания;</p> <p>-организация и координация процессов основного производства организации питания;</p> <p>-контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.</p>	<p>ВД 6. Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>ПК 6.1.</p> <p>ПК 6.2.</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>ПК 6.4.</p> <p>ПК 6.5.</p>
6821 Пекарь	<p><b>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</b></p> <p>- составление рецептуры</p>	<p>ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>ПК 4.1.</p> <p>ПК 4.2.</p> <p>ПК 4.3.</p> <p>ПК 4.4.</p>



	<p>хлебобулочных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор и подготовка сырья исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</li> <li>- формовка хлебобулочных изделий</li> <li>- выпечка хлебобулочных изделий</li> <li>- презентация и продажа хлебобулочных изделий</li> </ul>		
	<p><b>Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заказ, получение организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</li> <li>- организация работы пекарей</li> </ul> <p>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе пекарей</p> <p><b>Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование процессов хлебобулочного производства</li> <li>- организация и координация процессов хлебобулочного производства</li> <li>- контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного</li> </ul>	<p>ВД 6. Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>

	производства		
549 Кондитер	<p><b>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</b></p> <p>- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p> <p>- изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.
	<p><b>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</b></p> <p>- обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p> <p>Организация работы бригады кондитеров</p> <p>- контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров</p> <p><b>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха</b></p> <p>- планирование процессов кондитерского цеха</p> <p>- организация и координация процессов кондитерского цеха</p> <p>- контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха</p>	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

**1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 15. «Обслуживание на предприятиях общественного питания»

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	75
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	50
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	25
в том числе:	
Подготовка сообщений; презентаций	25
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

#### 2.2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

- а) для слепых:
  - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- б) для слабовидящих:
  - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
  - учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;
- в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи:
  - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
  - по их желанию промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;
- г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 15. «Обслуживание на предприятиях общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1 «Обслуживание в предприятиях общественного питания»</b>			<b>40</b>	
<b>Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
1. Особенности организация обслуживания на предприятиях.	1	Услуги общественного питания и требования к ним. Характеристика методов и форм обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Этапы организации обслуживания.	2	1,2
2. Торговые помещения. Обслуживающий персонал.	2	Виды торговых помещений, их назначение, характеристика и взаимосвязь с другими помещениями. Современный интерьер, мебель и оборудование торгового зала. Общие требования к обслуживающему персоналу. Квалификационные характеристики официантов. Форменная одежда обслуживающего персонала. Требования к личной гигиены и внешнему виду обслуживающего персонала. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.	2	
3. Столовая посуда и приборы. Столовое бельё.	3	Столовая посуда, приборы: виды и характеристика, их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое бельё: виды, размеры, назначение, характеристика.	2	
4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	4	Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления	2	

		различных видов меню		
5.Информационное обеспечение процесса обслуживания	5	Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана	2	
		<b>Практические занятия</b>		
6.Практическое занятие №1	6	Составление меню для различных видов предприятий	2	2,3
7.Практическое занятие №2	7	Составление меню для различных видов предприятий	2	
8. Практическое занятие №3	8	Составление тематического меню	2	
<b>Тема 1.2. Подготовка к обслуживанию потребителей</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
1.Подготовка торгового зала к обслуживанию.	9	Подготовка торгового зала. Подготовка столовой посуды, приборов и столового белья. Подготовка персонала к обслуживанию.	2	1
2.Сервировка столов	10	Предварительная сервировка столов к завтраку, обеду, ужину	2	
		<b>Практические занятия</b>		
3.Практическое занятие №4	11	Отработка навыков складывания салфеток.	2	2
4.Практическое занятие №5	12	Отработка приёмов накрытия столов скатертью	2	
5.Практическое занятие №6	13	Выполнение предварительной сервировки столов для завтрака, комплексного обеда, ужина.	2	
6.Практическое занятие №6	14	Выполнение предварительной сервировки столов для завтрака, комплексного обеда, ужина.	2	
<b>Тема 1.3.Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
1.Основные элементы обслуживания	15	Встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; Порядок замены использованной посуды и приборов.Расчет с гостями.	2	1,2,3
2.Основные способы подачи блюд.	16	Характеристика методов подачи блюд: французский, английский,	2	

		русский, европейский, комбинированный.		
3.Особенности подачи закусок, блюд и напитков.	17	Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Последовательность подачи блюд и напитков	2	
4.Обслуживание банкетов и приемов	18	Виды и характеристика различных видов банкетов: Назначение, подготовка, особенности проведения банкетов.	2	
		<b>Практические занятия</b>		
5.Практическое занятие №7	19	Отработка навыков встречи и размещения гостей, приема и оформления заказа	2	2
6.Практическое занятие №8	20	Выполнение исполнительской сервировки стола	2	
7.Практическое занятие №8	21	Выполнение исполнительской сервировки стола	2	
8.Практическое занятие №9	22	Освоение навыков обслуживания потребителей за столом	2	
9.Практическое занятие №9	23	Освоение навыков обслуживания потребителей за столом	2	
10.Практическое занятие №10	24	Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом	2	
11.Дифференцированный зачет	25	Обслуживание в предприятиях общественного питания.	2	2
		<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка доклада и презентации. Примерные темы. 1.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет коктейль-фуршет. Банкет по типу «шведский стол». Банкет-чай. Банкет с выездным обслуживанием. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами План: Назначение, подготовка, особенности проведения банкета. 2.Особенности подачи холодных, горячих закусок, первых и вторых блюд, десертов, напитков.	25	3
Итого			75	

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)

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Обслуживание в предприятиях общественного питания»

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

1. Рабочее место преподавателя;
2. Парты для обучающихся;
3. Стулья для обучающихся;
4. Скатерти;
5. Столовая посуда и столовые приборы.

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер,
- мультимедийная установка.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Извекова В. Г., Бармен, официант - М.: Издательство «Дашков и К» 2013.
2. Панова Л. А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Дашков и К», 2013.
3. В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - М. «Академия» 2013.

##### **Дополнительные источники:**

1. Белошапка М. И., Технология ресторанного обслуживания» - М.: Издательство «Академия» 2012.
2. Богушева В. И. Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2014.



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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b> Подготавливать торговый зал к обслуживанию	Оценка практических работ: «Отработка навыков складывания салфеток» «Отработка приёмов накрытия столов скатертью»
Проводить предварительную сервировку столов	Оценка практических работ: «Выполнение предварительной сервировки столов для завтрака, комплексного обеда, ужина»
Сервировать стол в соответствии с заказом	Оценка практической работы: «Выполнение исполнительной сервировки стола»
Оформлять меню в соответствии с принципами составления	Оценка практической работы: «Составление меню для различных видов предприятий» «Составление тематического меню»
Обслуживать посетителей	Оценка практической работы: «Освоение навыков обслуживания потребителей за столом»
<b>Знать:</b> Обязанности официанта	Оценка контрольной работы «Требования предъявляемые к официанту».
Правила расстановки мебели в зале Последовательность накрытия стола скатертями Приемы складывания салфеток	Оценка контрольной работы «Подготовка торгового зала к обслуживанию»
Виды и назначение столовой посуды и столовых приборов	Оценка тестового задания «Виды и назначение столовой посуды и столовых приборов»
Варианты сервировки стола	Оценка тестового задания «Предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину»
Основные способы подачи блюд	Оценка контрольной работы «Основные способы подачи блюд» Защита презентаций: – характеристика различных видов банкетов - Особенности подачи холодных, горячих закусок, первых и вторых блюд, десертов, напитков.