

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора

№ 30 от 30.08.22

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.04 Организация обслуживания

Программа предназначена для реализации СПО

по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Мичуринское

2022 г.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО и учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443.

Организация-разработчик:

ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы: преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум» Федулова Н.И.

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения дисциплин протокол №1 от от 29.08.2022

Председатель ПЦК _____ А.Н.Пинаева

Согласована:

Заместитель директора по учебной работе _____ Г.А. Мухина

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программы профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОПД.04 Организация обслуживания входит в состав Общепрофессионального цикла ОП.00.

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

Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в ред. [Приказа](#) Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В результате изучения ОПД.04 Организация обслуживания

знать:

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

уметь:

организацию и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7

Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 13
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР 14
Приобретение навыков общения и самоуправления.	ЛР 15
Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.	ЛР 16
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 17
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 18

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностно-развитие.	ЛР 19
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 20
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 21
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Ленинградской области	ЛР 23
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 24
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 25
Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 26
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 27
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 28
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 29
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N	ЛР 30

747)	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 31
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 32
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 33
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 34

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часа;

промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
Теоретическое обучение	52
Лабораторные и практические занятия	-
Курсовой проект	-
Консультации	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	—
Промежуточная аттестация (экзамен)	6
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	—

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины.

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы	Объем часов	Самос тоятел ьная работа	ЛР
1	2	3	4	5
Общая характеристика процесса обслуживания в организациях питания	Введение в предмет. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Услуги общественного питания	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к услугам	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Классификация предприятий общественного питания	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Методы и формы обслуживания	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Качество услуг общественного питания	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к обслуживающему персоналу	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Прогрессивные технологии обслуживания	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Торговые помещения организаций питания	Торговые помещения. Вспомогательные помещения.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Интерьер.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Мебель и оборудование.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Столовая посуда, приборы, столовое белье.	Столовая посуда.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Столовые приборы	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Виды, ассортимент и назначение столового белья.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Правила хранения и учета материальных ценностей.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Информационное обеспечение процесса обслуживания.	Виды меню. Назначение и принципы составления меню.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к оформлению карты вин, коктейлей ресторана.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Этапы организации обслуживания	Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей. Культура обслуживания.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Проведение инструктажа	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	Готовность персонала к работе	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Правила приема, оформления и передачи заказа на производство.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Работа сомелье.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Правила декантации вин.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Рекомендации по выбору и подаче аперитива, дижестива.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Правила и характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Виды и формы складывания салфеток. Оформление стола цветами.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Правила подачи продукции сервис-бара	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Последовательность и правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.	Основные методы подачи блюд в ресторане. Правила работы с подносом.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Правила фламбирования и транширования блюд в присутствии гостя.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Последовательность, правила и способы подачи горячих закусок. Правила и способы подачи супов.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Последовательность и правила подачи горячих блюд. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Правила и способы подачи горячих и холодных напитков.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Правила и способы подачи кондитерских изделий.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Правила этикета и нормы поведения за столом.	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Правила расчета с потребителями. Правила и техника уборки использованной посуды.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Обслуживание приемов и банкетов.	Виды приемов и банкетов.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Дневные и вечерние дипломатические	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	приемы.			
	Деловой этикет	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Роль менеджера	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Банкеты за столом с полным обслуживанием официантом.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Прием «Фуршет»	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Прием «Коктейль»	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Банкет-чай	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Банкеты и приемы с использованием смешанной формы обслуживания.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Специальные формы обслуживания	Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Организация туристского обслуживания	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Организация обслуживания по типу шведского стола	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Особенности сервировки и подачи блюд	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	фондю			
	Служба рум- сервиса	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Виды завтраков	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Требования к персоналу	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Услуги на ж/д транспорте	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Обслуживание пассажиров воздушного транспорта	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Обслуживание пассажиров водного транспорта. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Подача закусок, блюд и напитков в VIP-зале.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Услуги по организации и обслуживанию тематических мероприятий.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Кейтеринг: понятие, виды.Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Итоговая аттестация (Экзамен)		6		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы учебной дисциплины ОПД.04 Организация обслуживания предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- мультимедийное оборудование

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основная литература:

- 1.Л.Л. Счесленок Организация обслуживания М: "Академия",2018
2. Т.А. Качурина: «Метрология и стандартизация»; М: Издательский центр «Академия», Москва - 2017
- 3.Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 6 –е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016.
- 4.Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2017г. – 319с.
- 5.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2015 г.
- 6.Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. – М.: ИНФРА-М, 2016г.
- 7.Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2018г. – 143с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учеб. для нач. проф. обр. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиология, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. Образования / З. П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Справочник руководителя общественного питания – М.: легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2018г.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Сдобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2018г.
5. Справочник товароведов продовольственных товаров – М.: «Колос», 2017г.
- Фатыхов Д. Ф., Белехов А. Н. Охрана труда. Учеб. Пособие для нач. и сред. Проф. Образования. 4-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
6. Электронные ресурсы [http://www.complexdoc.ru/keyword/Нормативно-технические документы. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы, нормы, правила и др.](http://www.complexdoc.ru/keyword/Нормативно-технические%20документы.%20ГОСТы,%20СНиПы,%20СанПиНы,%20нормы,%20правила%20и%20др.)
7. Типовая инструкция по охране труда для кладовщика.
8. Правила охраны труда на предприятиях массового питания .
9. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания.
10. Санитарные правила работы предприятий общественного питания.
11. Интернет ресурсы:
www.legpromsme.ru
www.businesspravo.ru
www.ecobest.ru
www.sebusiness.ru
www.twinpx.com/file/149691/
belobshepit.ru/node/106
psbatishev.narod.ru
biblior.ru
sklad-zakonov.narod.ru
www.tehbez.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Промежуточная оценка знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы обучающихся.

Итоговая оценка знаний обучающихся проводится в форме экзамена

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p>Знание: видов и форм обслуживания, правил сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>Видов и форм обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>видов и форм обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p>Текущий контроль: тестирование; устный и письменный опрос; доклад; сообщение; домашние наблюдения, исследования; лабораторные работы; решение задач; работа в Интернете; самостоятельная работа.</p>