

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ермаков, Владимир Павлович

Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ)

Сочи), проректор

Дата подписания: 26.02.2026 13:29:04

Уникальный программный ключ:

e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fae5c1e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Университетский экономико-технологический колледж



И.А. Ермаков

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Наименование специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» Университетский экономико-технологический колледж.

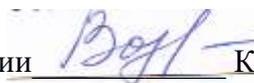
Разработчик:

А.А. Гелевера - преподаватель Университетского экономико-технологического колледжа.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин.

Протокол № 1 от «30» августа 2025 г.

Председатель цикловой методической комиссии



К. С. Воздвиженская

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 1.1. Область применения рабочей программы | 4 |
| 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена | 4 |
| 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины | 4 |
| 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины | 8 |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы | 9 |
| 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины | 10 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению | 12 |
| 3.2. Информационное обеспечение обучения | 12 |
| 3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья | 13 |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.04 Организация обслуживания является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.04 «Организация обслуживания» могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее образовательной программы): учебная дисциплина является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы, обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,

- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли, классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;

— правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции (ОК):

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.

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.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции (ПК):

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 рецептов 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 рецептов 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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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

объем образовательной программы – 46 часов, в том числе:

- объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем – 38 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 46 |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | 38 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 18 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 8 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 5 семестре | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| Тема 1. Основы организации обслуживания и услуги ПОП | Содержание учебного материала | 8 | 1, 2 |
| | Лекции, теоретические занятия | 4 | |
| | 1 Характеристика процесса обслуживания. Услуги общественного питания: виды, требования к качеству и безопасности (ГОСТ 31984-2012). Методы и формы обслуживания. | 2 | |
| | 2 Торговые помещения организаций питания: виды, назначение, требования к ним. Интерьер и мебель. Столовая посуда, приборы, белье: виды, назначение, правила подготовки к работе. | 2 | |
| | Практические занятия | 4 | |
| | 1 Анализ форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия. Подбор посуды и белья для разных типов предприятий. | 2 | |
| | Изучение планировки взаимосвязи торговых помещений. Расчет потребности в столовой посуде, приборах и белье для конкретного предприятия (тип, класс, количество мест). | 2 | |
| Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Составление таблиц классификации посуды и белья. Решение ситуационных задач по оснащению торговых помещений. | | 2 | |
| Тема 2. Информационное обеспечение и этапы обслуживания | Содержание учебного материала | 8 | |
| | Лекции, теоретические занятия | 4 | |
| | 1 Назначение и принципы составления и оформления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. | 2 | |
| | 2 Основные этапы обслуживания. Культура и стандарты обслуживания, протокол и этикет. | 2 | |
| | Практические занятия | 4 | |
| | 1 Разработка различных видов меню для предприятий разного типа | 2 | |
| 2 Тренинг: встреча гостя, прием заказа, передача заказа на производство и в бар. Подготовка зала к обслуживанию. | 2 | | |
| Самостоятельная работа | | 2 | |

| | | | | |
|---|--|---|----------|--|
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Анализ сайтов ресторанов: изучение стилей меню. Разработка алгоритма действий официанта на разных этапах обслуживания. | | | | |
| Тема 3. Техника сервировки стола, подачи блюд и напитков | Содержание учебного материала | 14 | 1, 2 | |
| | Лекции, теоретические занятия | 6 | | |
| | 1 | Правила и виды сервировки стола. Способы складывания салфеток. | 2 | |
| | 2 | Методы подачи блюд (русский, французский, английский и др.) и напитков. Декантация. | 2 | |
| | 3 | Последовательность и правила подачи блюд и напитков (от закусок до десерта). Транширование и фламбирование. | 2 | |
| | Практические занятия | | 8 | |
| | 1 | Тренинг по складыванию салфеток и сервировке стола к завтраку, обеду, ужину. Отработка приемов работы с подносом. | 4 | |
| | 2 | Тренинг по отработке приемов подачи холодных/горячих блюд, супов и напитков. | 4 | |
| Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); | | 2 | 3 | |
| Тема 4. Организация специальных видов обслуживания | Содержание учебного материала | 10 | 1, 2 | |
| | Лекции, теоретические занятия | 6 | | |
| | 1 | Организация банкетов: виды банкетов и их характеристика. Правила составления меню, расчета мебели, посуды и количества персонала. | 2 | |
| | 2 | Специальные формы обслуживания: кейтеринг, обслуживание в гостиницах (рум-сервис), на транспорте. | 2 | |
| | 3 | Особенности обслуживания иностранных туристов и тематических мероприятий. | 2 | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| 1 | Составление меню для различных видов банкетов. Расчет количества столового белья, посуды, приборов и официантов для банкета. | 2 | | |
| Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; Подготовка презентации по организации конкретного вида банкета или спецмероприятия. | | 2 | 3 | |
| дифференцированный зачет | | | | |
| Всего: | | 46 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организации обслуживания», 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).

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.04 «Организация обслуживания организации питания» может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Я-диск.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Ладнова, О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учеб.пособие/ О.Л. Ладнова, С.Я. Корячкина. – Ростов н/Д: Феникс, 2023. – 286с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).

2. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5

3. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567801>

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — Текст : непосредственный. ISBN 978-5-534-15649-2

5. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368>

Дополнительная литература:

1. Еремеева, Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО/ Н.Б. Еремеева; Самарский государственный технический университет. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, 2023. – 194с. (Среднее профессиональное образование).

2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-2007-6, 978-5-4497-3010-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138894>

Нормативные документы:

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм, 2014.- III, 12 с.

7. 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/

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. 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

3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине Организация обслуживания определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием

программы Zoom), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной (внеаудиторной) работы. Промежуточная аттестация в форме экзамена.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля результатов обучения |
|---|--|
| <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;– подачи блюд и напитков разными способами;– расчета с потребителями;– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;– складывать салфетки разными способами;– соблюдать личную гигиену– подготавливать посуду, приборы, стекло– осуществлять прием заказа на блюда и напитки– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;– заменять использованную посуду и приборы;– составлять и оформлять меню,– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы– обслуживать иностранных туристов | <p>Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Защита доклада Выполнение практической работы Экзамен</p> |

- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли, классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

знать:

- классификацию, основные технические виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;

- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины

В устных и письменных ответах обучающихся на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает обучающийся, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает обучающийся, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает обучающийся, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценивание обучающегося на экзамене по учебной дисциплине

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при

видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

Перечень вопросов (примерный тест) для проведения промежуточной аттестации по экзамену ОПЦ.04 Организация обслуживания

Вопрос 1

Сервировка стола означает следующее:

Варианты ответов

- А) правильное размещение на столе предметов сервировки;
- Б) правильное пользование предметами сервировки во время еды;
- В) произвольное размещение предметов сервировки стола;
- Г) умение соблюдать этикет.

Вопрос 2

Верная последовательность сервировки стола представлена в ответе:

Варианты ответов

- А) накрытие стола скатертью, сервировка тарелками, приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами;
- Б) накрытие стола скатертью, расстановка приборов со специями, ваз с цветами, сервировка тарелками, столовыми приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток;
- В) накрытие стола скатертью, сервировка стеклянной посудой, тарелками, приборами, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами.
- Г) накрытие стола скатертью, раскладывание салфеток, расстановка ваз с цветами, сервировка тарелками, приборами, стеклянной посудой.

Вопрос 3

Факторы, которые учитывают при составлении меню предприятия:

Варианты ответов

- А) вкусы и желания потенциальных посетителей;
- Б) вкусы и желания зав.производством;
- В) вкусы и желания метрдотеля;
- Г) вкусы и желания руководителя предприятия ОП.

Вопрос 4

К обслуживающему персоналу предприятий ОП относят следующих работников:

Варианты ответов

- А) метрдотель (администратор), официант, хостесс, бармен, буфетчик, кассир, повар на раздаче, гардеробщик, швейцар, продавец магазина кулинарии;
- Б) заведующий производством, повар-бригадир, мастер-кондитер, пекарь;
- В) мойщик кухонной посуды, мойщик столовой посуды, повар на производстве и раздаче;

Г) повар-бригадир, мастер-кондитер, пекарь, повар на производстве и раздаче.

Вопрос 5

Особо тщательно стол убирают перед подачей:

Варианты ответов

- А) десерта;
- Б) горячих блюд;
- В) холодных закусок;
- Г) после ухода посетителей.

Вопрос 6

Виды банкетов, которые относят к специальным:

Варианты ответов

- А) по случаю юбилея;
- Б) по случаю свадьбы;
- В) по случаю встречи глав государства;
- Г) по случаю Дня влюбленных.

Вопрос 7

Какой знак подают посетители, что приборы можно убрать:

Варианты ответов

- А) оставив пустую тарелку;
- Б) положив ножи и вилки на тарелки параллельно друг другу;
- В) положив ножи и вилки около тарелки;
- Г) положив ножи и вилки на тарелки крест накрест.

Вопрос 8

Кейтеринг это:

Варианты ответов

- А) предоставление услуг ОП вне ресторана;
- Б) предоставление услуг в ресторане;
- В) предоставление услуг на предприятиях;
- Г) предоставление услуг на транспорте;

Вопрос 9

Форма обслуживания чаще всего применяемая во время завтрака туристов в гостиницах?

Варианты ответов

- А) самообслуживание через «шведский стол»;
- Б) обслуживание официантами за столом;
- В) экспресс-стол;
- Г) минимальный стол.

Вопрос 10

При обслуживании а ля карт:

Варианты ответов

- А) гости из меню выбирают порционные блюда и напитки;
- Б) гости берут еду с общего стола в свободном доступе;
- В) гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени;
- Г) все гости обслуживаются в одно и то же время по одинаковому меню.

Вопрос 11

Продолжительность проведения банкета-фуршета:

Варианты ответов

- А) 1-1,5 часа;
- Б) 2-3 часа;
- В) 3-4 часа;
- Г) 2,5-3,5 часа.

Вопрос 12

Горячие блюда накрывают крышками:

Варианты ответов

- А) суповыми;
- Б) сетами;
- В) шпильками;
- Г) клоше.

Вопрос 13

Рюмка рейнвейная используется для подачи:

Варианты ответов

- А) красных вин;
- Б) шампанского;
- В) водки;
- Г) белых вин.

Вопрос 14

Воскресный бранч это:

Варианты ответов

- А) семейный обед;
- Б) ритуальный обед;
- В) комплексный обед;
- Г) обед туристов.

Вопрос 15

Каков размер стандартного ресторанного стола?

Варианты ответов

- А) 1200x800;
- Б) 1000x600;
- В) 900x900;
- Г) 1500x100.

Вопрос 16

Назовите основные методы обслуживания в ресторане:

Варианты ответов

- А) самообслуживание;
- Б) обслуживание официантами;
- В) комбинированное;
- Г) все вышеперечисленные.

Вопрос 17

Фирменные блюда в меню записываются:

Варианты ответов

- А) в конце;
- Б) в середине;
- В) в начале тех блюд, к группе которых они относятся;
- Г) в начале.

Вопрос 18

Заказчик и предприятие питания заранее оговаривают:

Варианты ответов

- А) дату, меню, особенности сервировки обслуживания.
- Б) уборку помещения, уборку столов;
- В) время завоза продуктов;
- Г) все вышеперечисленные.

Вопрос 19

Карта вин это:

Варианты ответов

- А) ассортимент табачных и кондитерских изделий;
- Б) ассортимент вин;
- В) перечень блюд;
- Г) перечень алкогольных напитков.

Вопрос 20

Официант записывает принятый заказ:

Варианты ответов

- А) в реестр;
- Б) на чеке;
- В) на листе бумаги;
- Г) на бланке счета.