

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «26» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-75-1П от «30» августа 2023 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПо.04 Организация обслуживания

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ Е.В. Миля /
«__» _____ 2023 г.

Красноярск, 2023

Программа учебной дисциплины ОПо.04 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Разработчик: Федченко Е.В., преподаватель 1 квалификационной категории КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», г. Красноярск

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПо.04 Организация обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОПо.04 Организация обслуживания является вариативной частью общепрофессионального цикла профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сервиса и туризма, при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в вариативную часть общепрофессионального цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Иметь практический опыт	
уметь	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования
знать	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;

	<p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
--	---

Формируемые общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
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.
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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формируемые профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:
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
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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, 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
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд

Содержание рабочей программы воспитания

Основные направления воспитательной работы	Коды формируемых личностных результатов (ЛР)
Модуль 1. «Профессионально-личностное воспитание» (достижение личностных результатов при освоении ППКРС, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования, развитие профессиональных качеств и предпочтений)	ЛР 2. ЛР 15. ЛР 4. ЛР 16. ЛР 5. ЛР 17. ЛР 6. ЛР 18. ЛР 7. ЛР 9. ЛР13.
Модуль 2. «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание» (формирование гражданственности, правовой культуры, чувства патриотизма, готовности служить Отечеству, развитие социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности)	ЛР 1. ЛР 18. ЛР 2. ЛР 3. ЛР 4. ЛР 5. ЛР 6. ЛР 7. ЛР 13.
Модуль 3. «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание» (развитие нравственных качеств личности, антикоррупционного мировоззрения, культуры поведения, бережного отношения к культурному наследию, эстетического воспитания, развития творческого потенциала личности и опыта самостоятельной творческой деятельности, развитие толерантности, взаимного уважения и уважения к старшим)	ЛР 1. ЛР 10. ЛР 11. ЛР 12. ЛР 15.
Модуль 4. «Физическое воспитание и формирование культуры здоровья» (воспитание здорового и безопасного образа жизни, развитие физической культуры личности)	ЛР 11. ЛР 12. ЛР 19.
Модуль 5. «Экологическое воспитание» (формирование экологической культуры личности, бережного отношения и сохранения окружающей среды)	ЛР 10. ЛР14.
Вариативный Модуль 6. «Студенческое самоуправление» (формирование у обучающихся лидерских качества, высокой личностной ответственности за результат деятельности, готовность к свободному и социально-значимому выбору)	ЛР 4. ЛР 5. ЛР 6. ЛР 7. ЛР 13.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69	
Консультации	5	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64	
в том числе:		
практические занятия	34	34
Самостоятельная учебная работа (всего)	4	
в том числе: -подготовка доклада по теме: «Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания» -подготовка рефератов по теме: «Оформление интерьеров залов ресторанов. Характеристика стилей» - подготовка компьютерной презентации по теме: «Ассортимент и назначение хрустальной и стеклянной посуды » - подготовка рефератов по теме: «Рекомендации по выбору и подача вин в ресторанах» - составление опорного конспекта по теме: «Дневные дипломатические приёмы» -подготовка компьютерной презентации по темам: «Транширование блюд», «Фламбирование блюд, десертов».	2 2	
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачёт	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПо.04 Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
3 семестр		36	
Раздел 1	Общая характеристика процесса обслуживания	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.2
Тема 1.1. Классификация услуг предприятий общественного питания. Характеристика методов и форм обслуживания.	Содержание учебного материала	2	
	Анализ ГОСТа 50764-95 «Услуги общественного питания». Требования, предъявляемые услугам общественного питания. Основные формы и методы обслуживания потребителей: официантами, самообслуживание и комбинированный методы.		
	Создание концептуальных предприятий общественного питания. Расширение сети виртуальных ресторанов. Приготовление блюд в присутствии посетителей. Организация обслуживания по системе кейтеринг. Внедрение мерчандайзинга.		
Раздел 2	Характеристика торговых помещений.	6	
Тема 2.1 Характеристика торговых помещений. Назначение и оснащение.	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Характеристика торговых помещений: основные и вспомогательные. Характеристика основных помещений: вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал, торговый и банкетный залы, площадка для эстрады и танцев.		

			ПК 7.2
	Практическое занятие № 1 «Экскурсия на П.О.П. с целью ознакомления с видами торговых помещений. Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений»	4	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.2
Раздел 3	Столовая посуда, приборы, бельё.	16	
Тема 3.1 Виды столовой посуды и приборов. Характеристика фарфоровой и керамической посуды. Характеристика столового белья. Виды, назначение.	Содержание учебного материала Классификация столовой посуды и приборов, применяемые на предприятиях общественного питания. Процесс изготовления фарфоровой и керамической посуды. Классификация и назначение посуды. Классификация основных и дополнительных приборов, применяемые на предприятиях общественного питания. Классификация стеклянной и хрустальной посуды. Процесс изготовления посуды. Классификация и назначение. Основные виды столового белья: скатерти, салфетки, ручки, полотенца.	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4 ПК 7.2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: «История создания фарфорофаянсовой посуды», «История создания стеклянной и хрустальной посуды», «История создания столовых приборов». Подготовка компьютерной презентации по теме: «Ассортимент и назначение хрустальной и стеклянной посуды». Составление опорного конспекта по теме: «Характеристика столового белья. Виды, назначение».	1	
	Практическое занятие № 2 Тема: «Распознавание (идентификация) ассортимента столовой посуды»	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 7.2
	Практическое занятие № 3 Тема: «Распознавание (идентификация) ассортимента столовых приборов»	4	

	Практическое занятие № 4 Тема: «Распознавание (идентификация) ассортимента столового белья»	4	
Раздел 4	Обслуживание посетителей в ресторанах	6	
Тема 4.1 Встреча, размещение гостей в ресторане. Приём и оформление заказа. Работа сомелье.	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ПК 7.2
	Основные элементы обслуживания. Роль швейцара, хостесса (администратора) в ресторане. Правила этикета за столом. Работа официанта при оформлении заказа. Роль сомелье в ресторане. Рекомендации по выбору и подача вин. Определение декантации.		
	Практическое занятие №5: Тема: «Отработка приёмов складывания салфеток простыми и сложными формами»	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.2
	Практическое занятие №6: Тема: «Подбор и подготовка посуды для сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча».	2	
Раздел 5	Обслуживание приёмов и банкетов	4	
Тема 5.1 Виды приёмов и банкетов: дневные дипломатические приёмы.	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.2
	Определение приёма. Характеристика дневных приёмов, приёмов с рассадкой за столом и без неё. Определение дипломатического протокола. Роль менеджера в организации банкетной службы.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по теме: «Рекомендации по выбору и подача вин в ресторанах». Составление опорного конспекта по теме: «Дневные дипломатические приёмы». Подготовка компьютерной презентации по теме: «Обслуживание посетителей за столом с частичным обслуживанием официантами» (Свадьба, День рождения).	1	
Тема 5.2 Вечерние дипломатические	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8
	Характеристика вечерних приёмов: Коктейль, А ля фуршет, Обед, Обед-фуршет,		

приёмы.	Ужин, Чай, Жур фикс, Шашлык (Барбекю), Бокал вина с сыром		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.2
4 семестр		28	
Раздел 6	Специальные виды услуг и формы обслуживания	3	
Тема 6.1 Услуги по организации питания и обслуживанию участников семинаров, конференций. Питание спортсменов. Обслуживание в гостиницах.	Содержание учебного материала		ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.2
	Особенности составления меню и обслуживание участников семинаров, конференций. Особенности питания спортсменов (шведский стол). Особенности обслуживания в гостиницах: организация работы бара. Особенности питания в гостиницах по меню завтрака со свободным выбором блюд; завтрак или обеда в виде шведского стола; организация обслуживания по типу шведского стола. Составление меню континентального завтрака для иностранных туристов (в двух вариантах). Услуги по организации и обслуживанию торжеств, тематических мероприятий.	2	
Тема 6.2 Обслуживание пассажиров воздушного, железнодорожного, водного, автомобильного транспорта.	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.2
	Особенности обслуживания пассажиров воздушного транспорта: скомплектованные рационы питания, прохладительные напитки. Обслуживание пассажиров в вагонах-ресторанах. Организация обслуживания на пассажирских судах (рейс, класс судна). Назначение автовокзалов и автостанций; режим работы столовых, кафе, баров.		
Раздел 7	Современные виды услуг и формы обслуживания	4	
Тема 7.1	Содержание учебного материала		

	Практическое занятие №8 Тема: «Составление меню для туристов из Англии, Франции, Германии»	4	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.2
	Практическое занятие №9 Тема: «Отработка приготовления и подачи фондю: сырного, шоколадного»	4	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: «Способы подачи блюд и закусок», «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира». Подготовка компьютерной презентации по темам: «Транширование блюд», «Фламбирование блюд, десертов».	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.2
Раздел 9	Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания	2	
Тема 9.1 Обслуживание на производственных предприятиях. Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах, профессионально-технических училищ и студентов высших и средних специальных учебных заведений.	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.2
	Составление меню для работающих на производственных предприятиях. Организация питания учащихся общеобразовательных школ – как один из факторов, оказывающих влияние на физическое развитие школьников, сохранение их здоровья и работоспособности. Питание студентов ВУЗов. Столовые по месту учёбы и проживания: при общежитиях, при учебном заведении. Особенности обслуживания студентов.		
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачёт)		1	
Всего:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете Организация обслуживания. Оборудование учебного кабинета: учебной интерактивной доской, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Печатные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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.

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

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

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

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

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»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Организация обслуживания в общественном питании. Учебное пособие | Корячкина Светлана Яковлевна, Ладнова Ольга Леонидовна/ 2023 / Издательство: Феникс

2. Книга «Все про этикет. Иллюстрированный гид», Алексей Стейнерт, Издательство АСТ ,2021

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

4.«О защите прав потребителей» в ред. № 2300-1от 07.02.92 с изменениями и дополнениями Фз-2 от 09.01.96, ФЗ-212 от 17.12.99

5.«О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 02.01.2000 с изменениями и дополнениями.

6.«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля (надзора)»,№ 294-ФЗ от 26.12.2008 с изменениями и дополнениями.

7. «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996г. № 132-ФЗ.

8. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997г. № 1036.

9. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории РФ. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.1996г. № 987 с изменениями и дополнениями от 16.11.1996г. и 14.07.1997г.

Интернет-ресурсы:

1. [www. Stilyte.ru](http://www.Stilyte.ru)

2. <http://www.pitportal.ru/director /10905.html>

3. [http:// la-maree.ru /](http://la-maree.ru /)

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

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

6. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

7. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

8. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

9. www.restoracia.ru

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы дисциплины ОПо.04 Организация обслуживания обеспечивает:

Федченко Елена Викторовна, преподаватель 1 квалификационной категории
Образование:

Торгово-экономический институт («Технология продукции общественного питания»)

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

ДИПЛОМ о профессиональной переподготовке «Инклюзивное образование в системе СПО», 380 часов, г. Омск (сентябрь 2020г.)

Повышение квалификации:

Сертификат участника мастер-класса по программе «Торты – гляссаж и декор из карамели», «Птифуры», «Ресторанные десерты» (апрель 2017г., Красноярск)

Сертификат участника Национального проблемно-тематического семинара «Российское образование XXI века: тенденции и перспективы развития профессионального образования», г. Сочи, в объеме 36 часов (без отрыва от производства). Сроки проведения семинара 08.06.20-11.06.2020г.

Сертификат участника семинара в объеме 36 часов (без отрыва от производства) в работе Национального проблемно-тематического семинара «Российское образование XXI века: тенденции и перспективы развития профессионального образования». Сроки проведения семинара 30.11.20-04.12.20 года, г. Сочи.

Участие в составе Экспертной комиссии на VIII Региональном чемпионате профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Красноярского края, г. Красноярск (30.11-06.12.2020г.) Сертификат Эксперта.

Удостоверение о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Сетевые и дистанционные (электронные) формы обучения в условиях реализации ФГОС» в объеме 36 часов (от 07.05.2020г.).

Стажировка:

Стажировка в ресторане «Распутин» по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», в объеме 36 часов, г. Красноярск, октябрь 2019г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - контрольной работы; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов

<p>кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>– правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p> <p>Умение:</p> <p>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>– оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
---	---	---

<p>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
--	--	--