

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

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

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж  
отраслевых технологий и  
предпринимательства»

\_\_\_\_\_/Н. В. Журова  
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 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

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ОПо.04 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. №1565 по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Темерова Ольга Алексеевна, мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Учебная дисциплина ОПо.04 Организация обслуживания является обязательной частью вариативной частью общепрофессионального цикла профессиональной образовательной программы СПО, в соответствии с ФГОС по 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОПо.04 Организация обслуживания направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
	выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
	оценивать эффективность использования оборудования;	методики расчета производительности технологического оборудования;
	планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами
	контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и изме-	изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

	<p>рительных 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>	<p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
--	--	---

## 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
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>69</b>	
<b>Консультации</b>	<b>5</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>	
в том числе:		
практические занятия	<b>34</b>	<b>34</b>
<b>Самостоятельная учебная работа (всего)</b>	<b>4</b>	
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  <	

Во всех ячейках с символом (•) следует указать объем часов.

## 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
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 ПК 7.2
	Характеристика торговых помещений: основные и вспомогательные.  Характеристика основных помещений: вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал, торговый и банкетный залы, площадка для эстрады и танцев.		

	<b>Практическое занятие № 1</b> «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
<b>Раздел 3</b>	<b>Столовая посуда, приборы, бельё.</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 3.1 Виды столовой посуды и приборов. Характеристика фарфоровой и керамической посуды. Характеристика столового белья. Виды, назначение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4 ПК 7.2
	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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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	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
	<b>Практическое занятие № 2</b> Тема: «Распознавание (идентификация) ассортимента столовой посуды»	4	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Тема: «Распознавание (идентификация) ассортимента столовых приборов»	4	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Тема: «Распознавание (идентификация) ассортимента столового белья»	4	
<b>Раздел 4</b>	<b>Обслуживание посетителей в ресторанах</b>	<b>6</b>	

<b>Тема 4.1</b> <b>Встреча, размещение гостей в ресторане. Приём и оформление заказа. Работа сомелье.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 7.2</b>
	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.		
	<b>Практическое занятие №5:</b> Тема: «Отработка приёмов складывания салфеток простыми и сложными формами»	2	<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.7</b>
	<b>Практическое занятие №6:</b> Тема: «Подбор и подготовка посуды для сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча».	2	<b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 7.2</b>
<b>Раздел 5</b>	<b>Обслуживание приёмов и банкетов</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 5.1</b> <b>Виды приёмов и банкетов: дневные дипломатические приёмы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.7</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 7.2</b>
	Определение приёма. Характеристика дневных приёмов, приёмов с рассадкой за столом и без неё. Определение дипломатического протокола. Роль менеджера в организации банкетной службы.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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	
<b>Тема 5.2</b> <b>Вечерние дипломатические приёмы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 7.2</b>
	Характеристика вечерних приёмов: Коктейль, А ля фуршет, Обед, Обед-фуршет, Ужин, Чай, Жур фикс, Шашлык (Барбекю), Бокал вина с сыром		



<b>Раздел 6</b>	<b>Специальные виды услуг и формы обслуживания</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 6.1</b> <b>Услуги по организации питания и обслуживанию участников семинаров, конференций. Питание спортсменов. Обслуживание в гостиницах.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 7.2</b>
	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	
<b>Тема 6.2</b> <b>Обслуживание пассажиров воздушного, железнодорожного, водного, автомобильного транспорта.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 7.2</b>
	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.	1	
<b>Раздел 7</b>	<b>Современные виды услуг и формы обслуживания</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 7.1</b> <b>Организация обслуживания по типу шведского стола. Тематические буфеты. Стол-экспресс, зал-экспресс.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 7.2</b>
	Обслуживание посетителей по типу шведского стола (метод самообслуживания). Характеристика тематических шведских столов (рыбный стол, экзотический стол). Экспресс-столы: назначение. Русский стол: устройство, назначение, сервировка. Бизнес-ланч – деловой обед в ресторане. Особенности составления меню. Организация обслуживания посетителей. Воскресный бранч. Особенности проведения, назначение.	2	

<b>Тема 7.2</b> <b>Особенности обслуживания посетителей во время презентаций.</b> <b>Характеристика кофе-брейк, счастливый час, линер, динер (в гостиницах).</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 7.2</b>
	Назначение презентаций. Особенность обслуживания гостей на презентации. Кофе-брейк: составление меню, сервировка столов, работа официантов. Happy hour (счастливый час) – вид обслуживания в ресторане; особенности организации и проведения. Linner (линер) – услуга, предоставляемая проживающим в гостинице. Dinner (динер) – ужин в гостинице. Особенности организации и обслуживания гостей. Составление меню для линера.		
<b>Раздел 8</b>	<b>Услуги по организации обслуживания гостей на высшем уровне (VIP), иностранных туристов</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 8.1</b> <b>Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.</b> <b>Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.Транширование, фламбирование блюд в присутствии посетителей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 7.2</b>
	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне в гостиницах. Особенности подачи блюд и закусок французским, европейским и английским способами. Понятия транширования, фламбирования. Необходимые условия для транширования и фламбирования блюд и десертов. Сервировка стола для подачи сырного фондю. Разновидности фондю.		
	<b>Практическое занятие №7</b> Тема: «Отработка навыков подачи блюд и закусок французским, европейским и английским способами»	6	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 7.2</b>
	<b>Практическое занятие №8</b> Тема: «Составление меню для туристов из Англии, Франции, Германии»	4	
	<b>Практическое занятие №9</b> Тема: «Отработка приготовления и подачи фондю: сырного, шоколадного»	4	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b>

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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
<b>Раздел 9</b>	<b>Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания</b>	2	
<b>Тема 9.1</b> <b>Обслуживание на производственных предприятиях. Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах, профессионально-технических училищ и студентов высших и средних специальных учебных заведений.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	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
<b>Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачёт)</b>		1	
<b>Всего:</b>		<b>64</b>	

*Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), номер и наименование необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено •).*

### **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/](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](http://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.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Реализацию программы дисциплины ОПо.04 Организация обслуживания обеспечивает: **Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)**

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2020 г. - ООО «Институт новых технологий в образовании», «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 36 часов, сертификат;

2020 г. – АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Профессиональные стандарты в эпоху цифровых технологий», 16 часов, сертификат;

2020 г. – ООО «Юрайт-Академия», «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов, удостоверение;

2020 г. - АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Есть контакт! Работа педагога с современными родителями как обязательное требование Профстандарта «Педагог», 16 часов, сертификат;

2020 г. – Свидетельство дает право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills в рамках своего региона, по компетенции «Поварское дело».

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска</li> </ul>	<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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- контрольной работы;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов</li> </ul>

<p>кулинарной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</li> </ul> <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать</li> </ul>	<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><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
--	---	---

<p>эффективность использования оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
--	--	--